

**PROFIL KOMPETENSI *HARD SKILL* DAN KOMPETENSI *SOFT SKILL* SISWA
JURUSAN TATA BOGA DI SMK N 3 MAGELANG DALAM PRAKTIK INDUSTRI
DI HOTEL**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Untuk
Memenuhi Sebagai Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan
Teknik**



**Disusun oleh:
Linda Azmi Azizy
10511244008**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014/2015**

PROFIL KOMPETENSI *HARD SKILL* DAN KOMPETENSI *SOFT SKILL* SISWA JURUSAN TATA BOGA DI SMK N 3 MAGELANG DALAM PRAKTIK INDUSTRI DI HOTEL

Oleh:

Linda Azmi Azizy
NIM. 10511244008

ABSTRAK

Praktik industri dilaksanakan untuk memenuhi kebutuhan dunia industri atas tenaga kerja yang profesional di bidangnya. Pada saat melaksanakan Praktik Industri siswa tidak hanya dapat melatih kemampuan secara teknis (*hard skill*) tetapi juga secara non teknis (*soft skill*). Siswa yang akan terjun ke dunia Industri tidak hanya dituntut *Hard skill* yang baik melainkan juga *Soft Skill* yang baik pula. Tujuan penelitian ini dirancang untuk: (1) mengetahui profil kompetensi *Hard Skill* siswa yang melaksanakan Praktik Industri di hotel, (2) mengetahui profil kompetensi *Soft Skill* siswa yang melaksanakan Praktik Industri di hotel.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif *ex post facto*. Penelitian dilaksanakan pada bulan September sampai November 2014, di SMK Negeri 3 Magelang. Sampel dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI Jurusan Tata Boga yang berjumlah 33 responden. Hasil uji validitas menggunakan program ITEMAN menunjukkan nilai 0,117 sampai 0,661. Hasil uji digunakan adalah teknik tes dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian diketahui bahwa: (1) Profil kompetensi *hard skill* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Puri Asri, Hotel Oxalis, dan Hotel Atria, seluruh siswa dalam kategori baik. (2) Profil kompetensi *soft skill* siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Puri Asri termasuk dalam kategori baik dan sedang, siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Oxalis termasuk dalam kategori baik dan sedang, dan siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Atria termasuk dalam kriteria baik dan sedang, sedangkan tidak ada siswa pada kategori kurang.

Kata kunci: **profil kompetensi *Hard Skill*, profil kompetensi *Soft Skill*, Praktik Industri**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGARUH KOMPETENSI *HARD SKILL* TERHADAP KOMPETENSI *SOFT SKILL* SISWA JURUSAN TATA BOGA DI SMK NEGERI 3 MAGELANG
DALAM PRAKTIK INDUSTRI DI HOTEL**

Disusun oleh:

Linda Azmi Azizy

NIM 10511244008

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

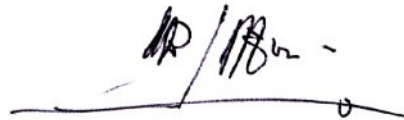
Yogyakarta, 12 Januari 2015

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 2 001



Ir. Sugiyono, M.Kes
NIP.19530412 198601 1 001

HALAMAN PENGESAHAN
PROFIL KOMPETENSI *HARD SKILL* DAN KOMPETENSI *SOFT SKILL* SISWA
JURUSAN TATA BOGA DI SMK N 3 MAGELANG DALAM PRAKTIK INDUSTRI
DI HOTEL

Disusun Oleh :

LINDA AZMI AZIZY

NIM. 10511244008

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada tanggal 17 Februari 2015

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan Teknik Boga

Susunan Panitia dan Penguji

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Ir. Sugiyono, M.Kes	Ketua		17 Februari 2015
Dr. Siti Hamidah	Penguji I		17 Februari 2015
Rizqie Auliana, M.Kes	Sekretaris		17 Februari 2015


Yogyakarta, Maret 2015

Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,




Dr. Moeh Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Linda Azmi Azizy

NIM : 10511244008

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Profil Kompetensi *Hard Skill* dan Kompetensi *Soft Skill*
Siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam
Praktik Industri di Hotel

menyatakan bahwa skripsi ini benar – benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Maret 2015

Yang menyatakan,



Linda Azmi Azizy

NIM. 10511244008

MOTTO

Seberat Apapun Kehidupan Hanya Perlu Dijalani

Karena sesungguhnya setelah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan) kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan yang lain)

(Alam Nasrah, 6-7)

PERSEMBAHAN

Skripsi ini dipersembahkan kepada :

Kedua orang tua Bapak Jalaluddin dan Ibu Lu'Luatul Janah yang telah memberikan

segalanya yang dibutuhkan, memberikan doa, dan kasih sayangnya

Kakak tercinta Atik dan adek Nida' yang selalu ada membantu dan memberikan dukungan

Sahabat-sahabatku Minal Natya, Marselina, Ardina, Shellaisya, Fitiria, Wiwin, yang

memberikan bantuan, dukungan, dan semangat selalu saat dibutuhkan

Teman-teman Pt. Boga angkatan 2010 yang telah memberikan semangat untuk berjuang

bersama

Almamaterku Universitas Negeri Yogyakarta

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan Judul “Profil Kompetensi *Hard Skill* dan Kompetensi *Soft Skill* Siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang Dalam Praktik Industri Di Hotel” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Ir. Sugiyono, M.Kes selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Prihastuti E, M.Pd selaku Validator instrument penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Siti Hamidah selaku penguji utama dan Rizqie Auliana, M.Kes selaku sekertaris penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komperehensif terhadap TAS ini.
4. Noor Fitrihana M .Eng dan Ibu Sutriyati Purwanti M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik

Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.

5. Dr. Moch Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Para Guru dan Staff SMK N 3 Magelang yang telah memberikan bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir ini.
7. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan disini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi Informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Maret 2015

Penulis,

Linda Azmi Azizy

NIM. 10511244008

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xy
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	6
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	7
1. Pengertian Profil	7
2. Kompetensi	8
a. <i>Hard Skill</i>	9
b. <i>Soft Skill</i>	10
3. Praktik Industri	14
B. Hasil Penelitian yang Relevan	41
C. Kerangka Berfikir	43

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	45
B. Tempat dan Waktu Penelitian	46
C. Pupulasi dan Sampel Penelitian	46
D. Defnisi Operasional Variabel	47
E. Teknik dan Instrumen Penelitian	49
F. Validitas dan Relibilitas Instrumen	52
G. Teknik Analisis Data	55

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data	61
B. Pembahasan Hasil Penelitian	98

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	102
B. Implikasi	102
C. Keterbatasan Penelitian	103
D. Saran	103

DAFTAR PUSTAKA	105
-----------------------------	------------

LAMPIRAN-LAMPIRAN	107
--------------------------------	------------

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Struktur Kurikulum SMK untuk Praktik Industri.....	22
Tabel 2. Kriteria Kompetensi <i>Hard Skill</i> Praktik Industri di Hotel	23
Tabel 3. Kriteria Kompetensi <i>Soft Skill</i> Praktik Industri di Hotel	23
Tabel 4. Peralatan Dapur yang Digunakan Dalam <i>Restaurant</i>	25
Tabel 5. Jumlah Populasi Siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI.....	46
Tabel 6. Pengambilan Sampel	47
Tabel 7. Kisi-Kisi Instrumen Kompetensi <i>Hard Skill</i>	51
Tabel 8. Kisi-Kisi Instrumen Kompetensi <i>Soft Skill</i>	52
Tabel 9. Hasil Uji Validitas Kompetensi <i>Hard Skill</i>	53
Tabel 10. Nilai Koefisien Reliabilitas	54
Tabel 11. Ringkasan Hasil Uji Reabilitas Instrumen Penelitian	55
Tabel 12. Indeks Tingkat Kesukaran Butir Soal	60
Tabel 13. Deskripsi Data Profil <i>Hard Skill</i> di Hotel Puri Asri.....	63
Tabel 14. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek <i>Basic Cooking</i>	65
Tabel 15. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek <i>Basic Cutting</i>	66
Tabel 16. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek <i>Food Presentation</i>	67
Tabel 17. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek <i>Buffet Set Up</i>	69

Tabel 18. Deskripsi Data profil <i>Soft Skill</i> di Hotel Puri Asri.....	69
Tabel 19. Kategori Data Pada Kompetensi <i>Soft Skill</i>	71
Tabel 20. Deskripsi Data profil <i>Hard Skill</i> di Hotel Oxalis.....	72
Tabel 21. Hasil Perrhitungan Kategorisasi Aspek <i>Basic Cooking</i>	73
Tabel 22. Hasil Perrhitungan Kategorisasi Aspek <i>Basic Cutting</i>	75
Tabel 23. Hasil Perrhitungan Kategorisasi Aspek <i>Food Presentation</i>	76
Tabel 24. Hasil Perrhitungan Kategorisasi Aspek <i>Buffet Set up</i>	77
Tabel 25. Deskripsi Data profil <i>Soft Skill</i> di Hotel Oxalis.....	78
Tabel 26. Kategori Data Pada Kompetensi <i>Soft Skill</i>	80
Tabel 27. Deskripsi Data profil <i>Hard Skill</i> di Hotel Atria.....	81
Tabel 28. Hasil Perrhitungan Kategorisasi Aspek <i>Basic Cooking</i>	82
Tabel 29. Hasil Perrhitungan Kategorisasi Aspek <i>Basic Cutting</i>	83
Tabel 30. Hasil Perrhitungan Kategorisasi Aspek <i>Food Presentation</i>	85
Tabel 31. Hasil Perrhitungan Kategorisasi Aspek <i>Buffet Set up</i>	86
Tabel 32. Deskripsi Data profil <i>Soft Skill</i> di Hotel Atria.....	87
Tabel 33. Kategori Data Pada Kompetensi <i>Soft Skill</i>	89
Tabel 34. Hasil Uji Tingkat Kesukaran Butir Soal.....	99

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Konsep Kerangka Berfikir	44
Gambar 2. Data Peserta PI Pada Tahun 2014.....	62
Gambar 3. Diagram Profil Kompetensi <i>Basic Cooking</i>	90
Gambar 4. Diagram Profil Kompetensi <i>Basic Cutting</i>	91
Gambar 5. Diagram Profil Kompetensi <i>Food Presentation</i>	91
Gambar 6. Diagram Profil Kompetensi <i>Buffet Set Up</i>	92
Gambar 7. Diagram Profil Kompetensi Disiplin.....	93
Gambar 8. Diagram Profil Kompetensi Tanggung Jawab.....	94
Gambar 9. Diagram Profil Kompetensi Inisiatif/Kreatifitas	94
Gambar 10. Diagram Profil Kompetensi Kerjasama.....	95
Gambar 11. Diagram Profil Kompetensi Motivasi	96
Gambar 12. Diagram Profil Kompetensi Sikap	97
Gambar 13. Diagram Profil Kompetensi Kemampuan Komunikasi.....	98

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian dan Silabus

Lampiran 2. Data Uji Coba Penelitian (ITEMAN)

Lampiran 3. Hasil Uji Coba Penelitian

Lampiran 4. Data Penelitian

Lampiran 5. Hasil Penelitian

Lampiran 6. Surat-Surat Penelitian

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) di era globalisasi ini memberikan dampak semakin ketatnya persaingan pasar sehingga membutuhkan sumber daya manusia yang tidak hanya memiliki pendidikan yang memadai, juga memiliki kompetensi dan menguasai (IPTEK. Sumber daya manusia (SDM) merupakan salah satu faktor kunci dalam ketatnya persaingan, yakni bagaimana menciptakan SDM yang berkualitas dan memiliki ketrampilan serta berdaya saing tinggi dalam persaingan global. Ada dua hal penting menyangkut kondisi SDM Indonesia, yaitu adanya ketimpangan antara jumlah kesempatan kerja dan angkatan kerja dan tingkat pendidikan angkatan kerja yang ada masih rendah. Pendidikan Menengah Kejuruan merupakan sub sistem pendidikan nasional, memiliki peranan strategis dalam menyiapkan sumber daya manusia yang berkualitas.

Menurut Sutopo Rahayu (2007: 2) sumber daya manusia yang berkualitas mencakup berbagai disiplin ilmu, termasuk pendidikan yang dilaksanakan oleh Sekolah Menengah Kejuruan. Salah satu bentuk Pendidikan Menengah Kejuruan adalah Sekolah Menengah Kejuruan yang khusus dirancang untuk menyiapkan siswa pada jenjang menengah untuk memasuki dunia kerja. Menurut PP No. 19 tahun 2005, tujuan SMK adalah menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia kerja pada saat ini dan masa yang akan datang. Untuk itu pembelajaran yang dilakukan tidak cukup hanya dilakukan di sekolah, pembajaran juga dilakukan di luar sekolah (pembelajaran

di dunia industri). Pelaksanaan pembelajaran di dunia kerja ini dinamakan Pendidikan Sistem Ganda (PSG).

Pelaksanaan Praktik Industri (PI) merupakan bagian dari Pendidikan Sistem Ganda dimana peserta didik melakukan praktik kerja secara langsung di industri yang merupakan bagian integral dari proses pendidikan dan pelatihan SMK. Pelaksanaan PI ini dilakukan selama 3-6 bulan selama 3 tahun mereka sekolah. Melalui PI diharapkan dapat meningkatkan pengalaman dan sikap kerja serta integrasi fungsional antara pengetahuan, ketrampilan, dan teknologi guna menciptakan tenaga kerja yang profesional, memiliki kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia kerja. Praktik Industri dilaksanakan berdasarkan kurikulum tahun 2006.

Praktik industri bertujuan untuk membuat sistem pendidikan kejuruan lebih relevan dengan tuntutan dunia kerja dalam rangka menghasilkan lulusan yang bermutu dan dapat bersaing dalam dunia global. Fokus pembelajaran siswa pada saat melaksanakan PI ditekankan pada penguasaan pengetahuan, ketrampilan, sikap, dan nilai-nilai yang dibutuhkan oleh industri.

Pelaksanaan PI dibutuhkan untuk memantapkan kompetensi siswa. Kompetensi siswa sendiri sebenarnya sudah terbentuk pada saat di sekolah tetapi sekolah memiliki keterbatasan baik sarana ataupun prasarana. Peralatan praktik di sekolah belum lengkap dan masih kurang sehingga perlu pembelajaran di industri. Selain itu, di sekolah siswa hanya mempelajari teknik-teknik saja tetapi ketika mereka masuk ke dunia industri siswa dapat membuat makanan yang akan disajikan kepada para tamu. Dengan demikian maka siswa akan membuat makanan sesuai dengan standar industri khususnya hotel.

Peneilitian ini dilaksanakan di SMK N 3 Magelang. SMK N 3 Magelang memiliki beberapa program keahlian antara lain Tata Boga, Tata Busana, Tata Rias, dan Perhotelan. Pelaksanaan PI di SMK N 3 Magelang dilakukan di kelas XI semester ganjil tahun ajaran 2013/1014. Pelaksanaan PI untuk Jurusan Tata Boga dilaksanakan di beberapa industri yaitu meliputi hotel, restoran, *bakery*, dan *catering*. Pada tahun ajaran 2013/2014 sebagian besar siswa melaksanakan PI di hotel. Hotel adalah salah satu industri di bidang boga yang memiliki SOP (*Standard Operating Procedure*) yang ketat. Tenaga kerja yang dibutuhkan pada industri ini lebih ditekankan pada bidang yang dikuasainya. Hotel merupakan suatu unit usaha dimana didalamnya terdiri dari beberapa bagian yang disebut *department*. Setiap *department* memiliki karyawan yang harus memenuhi persyaratan yang sudah ditentukan oleh perusahaan dan ini berbeda sesuai dengan fungsi masing – masing *department* tersebut. Hotel yang digunakan untuk pelaksanaan PI siswa SMK N 3 Magelang berjumlah 3 hotel yaitu Puri Asri, Oxalis, dan Atria.

Pelaksanaan pembelajaran PI di hotel memiliki keterbatasan, siswa hanya bisa ditempatkan pada salah satu bagian dalam hotel. Bagian yang menjadi tempat kerja siswa Jurusan Tata Boga di hotel yaitu *product* atau *kitchen* dan *service*. Sehingga hal ini memungkinkan siswa hanya dapat mempelajari sebagian ketrampilan saja. Siswa dapat menerapkan kompetensi yang didapat di sekolah pada saat melaksanakan PI. Selama PI siswa juga mempelajari beberapa kompetensi yang telah mereka dapatkan dari sekolah.

Kompetensi *hard skill* dan *soft skill* siswa SMK program keahlian tata boga diterapkan pada Praktik Industri di industri jasa boga yang meliputi hotel, restoran, *bakery*, dan *catering*. Praktik Industri dilaksanakan sebagai langkah

awal siswa dalam mempersiapkan diri sebelum memasuki dunia kerja, siswa dapat melatih dan menerapkan *skill* yang telah diperoleh di kelas. Pada saat Praktik Industri ini siswa tidak hanya dapat melatih kemampuan secara teknis (*hard skill*) tetapi juga secara nonteknis (*soft skill*), yaitu tingkah laku, sikap, dapat beradaptasi, dapat bekerja dalam *team*. Pelaksanaan Praktik Industri tidak luput dari masalah, salah satunya yaitu ketidaksesuaian antara latar belakang disiplin ilmu siswa dengan dunia industri, adanya proses penyesuaian diri oleh siswa pada tahap awal bekerja dan kurangnya monitoring dari pihak sekolah (Depdikbud, 1993:2).

Tujuan utama dari pendidikan SMK adalah mencetak lulusan yang dapat langsung diserap oleh dunia kerja atau industri. Oleh karena itu pelaksanaan Praktik Industri sangat berperan dalam pembentukan kompetensi siswa. Praktik Industri diharapkan dapat dijadikan siswa sebagai tempat latihan dan adaptasi sebelum memasuki dunia kerja.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut.

1. Kualitas siswa lulusan SMK belum mampu memenuhi kualitas yang dibutuhkan oleh dunia industri.
2. Sarana dan prasarana pembelajaran yang kurang membuat sekolah tidak memberikan kompetensi yang cukup baik untuk siswa.
3. Belum semua kompetensi siswa Jurusan Tata Boga dapat dilaksanakan saat melaksanakan PI tergantung oleh penempatan mereka saat melaksanakan PI.

4. Siswa lulusan SMK masih kurang menguasai kompetensi *soft skill* yang sesuai dengan standar kerja di industri.
5. Siswa lulusan SMK masih kurang menguasai kompetensi *hard skill* yang sesuai dengan standar kerja di industri.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, dapat dilihat bahwa masalah yang muncul dalam penelitian ini cukup bervariasi, maka permasalahan yang akan diteliti pada penelitian ini yaitu profil kompetensi *hard skill* dan kompetensi *soft skill* pada siswa yang melaksanakan praktik industri di hotel.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas maka dapat disusun rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana profil kompetensi *hard skill* siswa yang melaksanakan praktik industri di hotel?
2. Bagaimana profil kompetensi *soft skill* siswa yang melaksanakan praktik industri di hotel?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui profil kompetensi *hard skill* siswa yang melaksanakan praktik industri di hotel.
2. Untuk mengetahui profil kompetensi *soft skill* siswa yang melaksanakan praktik industri di hotel.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Lembaga Pendidikan
 - a. Memberikan masukan kepada pihak lembaga pendidikan untuk mengadakan proses relevansi dan evaluasi terhadap materi kurikulum yang diberlakukan di SMK.
 - b. Memberikan informasi kepada lembaga pendidikan kompetensi kerja yang diperlukan untuk menghasilkan tenaga kerja profesional.
2. Bagi Perguruan Tinggi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan literature referensi perpustakaan Universitas Negeri Yogyakarta yang nantinya berguna bagi peneliti yang akan meneliti lebih dalam.
3. Bagi Industri

Dapat memperoleh tenaga kerja professional dan berkompeten dibidangnya sesuai dengan kebutuhan.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Teori

1. Pengertian Profil

Penilaian atau asesmen merupakan komponen penting dalam penyelenggaraan pendidikan. Penilaian ini digunakan untuk menilai pencapaian kompetensi peserta didik dan memperbaiki proses pembelajaran. Sasaran penilaian hasil belajar meliputi ranah kognitif, afektif, dan psikomotor siswa. Penilaian hasil belajar dapat menggunakan profil belajar siswa.

Penggunaan profil belajar siswa ini dipakai untuk mengetahui kelemahan dan keunggulan siswa pada saat proses pembelajaran. Profil menurut Zarmin (2011: 149) adalah pencerminan tingkat kompetensi siswa dalam suatu pembelajaran yang disusun berdasarkan aspek kompetensi yang diujikan.

Perumusan profil kompetensi siswa dilakukan dengan mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan siswa dengan cara mencatat semua butir yang dijawab benar. Butir yang berhasil dijawab benar oleh siswa menunjukkan bahwa siswa kuat atau unggul pada aspek tersebut, sementara butir yang dijawab salah menunjukkan siswa lemah pada aspek tersebut. (Zamin, 2011: 149)

Dari penjelasan diatas, dapat disimpulkan bahwa profil kompetensi adalah gambaran kompetensi siswa dengan melakukan identifikasi kekuatan dan kelemahan pada setiap aspek atau kompetensi dasar. Dengan demikian kekuatan dan kelemahan siswa dapat diketahui dan dapat digunakan untuk perbaikan pembelajaran.

2. Kompetensi

Kompetensi berasal dari kata '*competence*' yang berarti kecakapan atau kemampuan. Kompetensi merupakan pengetahuan, ketrampilan, dengan nilai-nilai dasar yang direfleksikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak (Depdiknas, 2002:4). Kebiasaan berfikir dan bertindak secara konsisten serta terus menerus memungkinkan seorang menjadi berkompetensi sesuai dengan bidangnya. Artinya, pengetahuan ketrampilan dengan nilai-nilai dasar untuk melakukan sesuatu dapat diperoleh melalui pendidikan dan pelatihan.

Kompetensi kerja adalah kemampuan kerja setiap individu yang mencakup aspek pengetahuan, ketrampilan, dan sikap kerja yang sesuai dengan standar yang ditetapkan (UU Ketenagakerjaan No. 13 Tahun 2003).

Kompetensi tidak semata-mata diartikan sebagai kemampuan melaksanakan tugas secara teknis yang bersifat unjuk kerja yang dapat diamati (*performance observable*), tetapi juga menyakut kemampuan dasar (*key competencies*) yang bersifat intelektual dan mental emosional yang sangat diperlukan untuk perkembangan sikap profesional dalam pekerjaan dan perkembangan aspek-aspek kehidupan yang lebih luas, seperti peka dan responsif terhadap berbagai hal yang terjadi, rasional, mandiri, dan dapat berkerjasama (Depdiknas, 2002:6)..

Komptensi dibagi menjadi 2 tipe, yaitu *Core Competency* (kompetensi dasar) dan *Specific Competency* (kompetensi khusus). *Core Competency* (kompetensi dasar), merupakan kompetensi yang dibutuhkan oleh seluruh bidang pekerjaan. *Core competency* (kompetenesi dasar) ini wajib dimiliki oleh semua tenaga kerja. *Specific Competency* (kompetensi khusus), merupakan kompetnsi yang dibutuhkan oleh maing-masing bidang pekerjaan.

Menurut M. Hariwijaya (2008:7) seleksi penerimaan calon tenaga kerja dinilai dari kompetensi *hard skill* dan *soft skill*. Seorang calon tenaga kerja memiliki kompetensi dan kesiapakerja yang lebih baik dibandingkan dengan orang lain, akan memenangkan persaingan dalam mendapatkan pekerjaan.

a. Kompetensi *Hard Skill*

Hard skill adalah keterampilan teknis yang melekat atau dibutuhkan untuk profesi tertentu. *Hard skill* sudah pasti dibutuhkan untuk dapat bekerja dengan tepat tujuan. *Hard skills* juga berhubungan dengan kompetensi inti untuk setiap bidang keilmuan lulusan.(Arhamul Mildan, 2012)

Hard skill atau *hard competency* merupakan kompetensi yang didefinisikan sebagai gambaran tentang apa yang harus diketahui atau dilakukan seseorang agar dapat melaksanakan pekerjaannya dengan baik. Kompetensi ini pada umumnya lebih mudah dimiliki oleh karyawan yang mengerjakan pekerjaan standar dan tidak berubah-ubah atau pekerjaan teknis yang memiliki standar yang jelas (Parulia Hutapea dan Nurianna Thoha, 2008:3). Misalnya di dunia boga, pekerjaan yang dilakukan adalah mampu mengolah makanan, menyiapkan bahan, memilih bahan, dan lain-lain. Dengan kemampuan yang disebutkan diatas, mereka dapat bekerja dengan tingkat efisiensi dan kualitas yang tinggi karena di bidang sumber daya manusia, kompetensi *hard skill* biasanya dihubungkan dengan prestasi kerja seseorang. Konsentrasi kompetensi ini adalah para pekerja, yaitu untuk menggambarkan tanggungjawab, tantangan, dan sasaran kerja yang harus dilakukan atau dicapai oleh pekerja/karyawan agar pekerja/karyawan dapat berprestasi dengan baik.

Menurut Soekidjo Noetoatmodjo (2003:131) pengukuran *hard skill* siswa pada aspek pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang

menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden. Pendapat lain disampaikan Oemar Hamalik (2008:223), teknik penilaian pengetahuan dapat dikembangkan dalam konstruksi tes tertentu yang meliputi pertanyaan tentang fakta, pertanyaan tentang konsep, pertanyaan tentang prosedur, dan pertanyaan tentang prinsip dalam bentuk angket tertutup. Pada aspek ketrampilan pengukuran dapat dilakukan melalui pengamatan (observasi). Namun, dapat pula dilakukan melalui wawancara dan pendekatan *recall* atau mengingat kembali perilaku yang telah dilakukan oleh responden beberapa waktu yang lalu.

b. Kompetensi *Soft Skill*

Permintaan dunia kerja terhadap kriteria calon pekerja dirasa semakin tinggi saja. Dunia kerja tidak hanya memprioritaskan pada kemampuan akademik (*hard skills*) yang tinggi saja, tetapi juga memperhatikan kecakapan dalam hal nilai-nilai yang melekat pada seseorang atau sering dikenal dengan aspek *soft skills*. Kemampuan ini dapat disebut juga dengan kemampuan non teknis yang tentunya memiliki peran tidak kalah pentingnya dengan kemampuan akademik.

Pentingnya *soft skills* ditekankan oleh Giblin dan Sailah (dalam Sucipta: 2009: 1) yang menyatakan bahwa *soft skills* merupakan kunci menuju hidup yang lebih baik, sahabat lebih banyak, sukses lebih besar, dan kebahagiaan yang lebih luas.

Soft skill atau *soft competency* merupakan kompetensi dasar yang menggambarkan bagaimana seseorang berperilaku agar dapat melaksanakan pekerjaannya dengan baik (Parulia Hutapea dan Nurianna Thoha, 2008:6). Kompetensi ini menekankan pada perilaku produktif yang harus dimiliki serta diperagakan oleh seseorang dalam melaksanakan suatu pekerjaan agar dapat

berprestasi dengan baik. Jika seseorang memiliki kompetensi ini dengan baik, maka seseorang itu akan berprestasi lebih unggul dibandingkan dengan seseorang yang tidak memiliki kompetensi *soft skill*. *Soft skill* pada dasarnya merupakan ketrampilan personal, yaitu ketrampilan khusus yang bersifat non teknis, tidak berwujud, dan kepribadian yang menentukan kekuatan seseorang sebagai pemimpin, pendengar, negosiator, dan media konflik. Bisa juga dikatakan sebagai kemampuan interpersonal seperti kemampuan berkomunikasi dan bekerja sama dengan kelompok. Menurut Elfindri dkk (2011: 67), *soft skill* didefinisikan sebagai berikut:

Soft skills merupakan ketrampilan dan kecakapan hidup, baik untuk sendiri, berkelompok, atau bermasyarakat, serta dengan Sang Pencipta. Dengan mempunyai *soft skills* membuat keberadaan seseorang akan semakin terasa di tengah masyarakat. Ketrampilan akan berkomunikasi, ketrampilan emosional, ketrampilan berbahasa, ketrampilan berkelompok, memiliki etika dan moral, santun dan ketrampilan spiritual.

Sedangkan menurut Iyo Mulyono (2011: 99), "*Soft skills* merupakan komplemen dari *hard skills*. Jenis ketrampilan ini merupakan bagian dari kecerdasan intelektual seseorang dan sering dijadikan syarat untuk memperoleh jabatan atau pekerjaan tertentu".

Aribowo sebagaimana dikutip oleh Illah Sailah (2008: 17), menyebutkan *soft skills* sebagai berikut:

Soft skills adalah ketrampilan seseorang dalam berhubungan dengan orang lain (termasuk dengan dirinya sendiri). Atribut *soft skills* dengan demikian meliputi nilai yang dianut, motivasi, perilaku, kebiasaan, karakter, dan sikap. Atribut *soft skills* ini dimiliki oleh setiap orang dengan kadar yang berbeda-beda dipengaruhi oleh kebiasaan berfikir, berkata, bertindak, dan bersikap. Namun atribut ini dapat berubah jika yang bersangkutan mau merubahnya dengan cara berlatih membiasakan diri dengan hal-hal yang baru.

Pendidikan kecakapan hidup merupakan program yang disusun dalam bentuk kurikulum khusus atau integrasi dalam mata pelajaran atau pada kegiatan ekstrakurikuler. Materi pembelajaran untuk pembentukan kecakapan hidup (*life skill*) menurut Panduan Depdiknas (2002:3) adalah sebagai berikut;

1) *General life skill* meliputi pendidikan personal dan sosial, pendidikan kehidupan dalam keluarga, kebersihan dan kesehatan diri, makanan bergizi, penggunaan obat-obatan yang berguna dan tak berguna, kesehatan reproduksi/pendidikan seksualitas, keamanan diri/keselamatan diri, pemeliharaan lingkungan, penggunaan waktu luang, pendidikan kenegaraan dan advokasi menjadi warga negara. 2) Spesifik *Life Skill*, meliputi pendidikan karakter, pendidikan akademis dan pendidikan jasmani. 3) Pendidikan Keterampilan, disesuaikan dengan minat anak dan kondisi setempat, misal: olahraga, kesenian, kerajinan, berkebun/bertani, beternak, bahasa Inggris, dan bahasa asing lainnya dan teknologi sederhana dan komputer.

Pendidikan kecakapan hidup adalah pendidikan yang memberi bekal kecakapan pada peserta didik dalam menghadapi dan memecahkan problema hidup dan kehidupannya, baik sebagai pribadi yang mandiri, warga masyarakat, maupun sebagai warga negara. Program pendidikan dan pelatihan kecakapan hidup meliputi lima jenis kecakapan yaitu: 1) kecakapan mengenal diri (*self awareness*), 2) kecakapan berpikir rasional (*thinking skill*), 3) kecakapan sosial (*social skill*), 4) kecakapan kejuruan (*vocational skill*) (Kurikulum SMK Tahun 2004).

Daniel Goelman mengadakan penelitian sejak tahun 1990-an yang memfokuskan pada apa yang membedakan antara orang sukses dengan orang yang gagal di bidang karier. Dari riset tersebut ditemukan bahwa 15% dari

kesuksesan karier seseorang disebabkan oleh keahlian teknis sementara sisanya 85% disebabkan oleh kecerdasan emosional atau *soft skill* (Suryaputra N.A, 2008:103).

Pada proses rekrutasi karyawan, kompetensi, dan akademis (*hard skill*) lebih mudah diseleksi. Kompetensi ini dapat langsung dilihat pada daftar riwayat hidup, pengalaman kerja, indeks prestasi dan ketampilan yang dikuasai. Sedangkan untuk *soft skill* biasanya dievaluasi psikolog melalui psikotes, meskipun tidak dijamin 100% benar namun sangat membantu perusahaan dalam menempatkan *the right man in the right place*.

Umumnya kelemahan bidang *soft skill* berupa karakter yang melekat pada diri seseorang dan butuh usaha keras untuk mengubahnya. Kemampuan ini dapat diasah dan ditinggalkan seiring dengan pengalaman kerja. Ada banyak cara meningkatkan *soft skill*. Salah satunya melalui belajar sambil bekerja (*learning by doing*). Selain itu *soft skill* juga dapat diasah dan ditingkatkan dengan cara mengikuti pelatihan-pelatihan maupun seminar-seminar manajemen. Satu cara yang paling ampuh untuk meningkatkan *soft skill* adalah dengan berinteraksi dan melakukan aktivitas dengan orang lain. Dari pengertian dan jenis *soft skill* di atas dapat disimpulkan, penguasaan *soft skill* adalah kemampuan seseorang dalam memahami diri sendiri (*intrapersonal*) dan memposisikan diri (*interpersonal*) yang ditunjukkan oleh cara bersikap (*attitude*) dan berperilaku (*behavior*) sehingga memiliki ketahanan mental dapat membina hubungan dengan orang lain dan dapat mengembangkan diri dalam pekerjaan.

3. Praktik Industri

a. Pengertian Praktik Industri

Praktik Industri merupakan suatu kewajiban bagi siswa SMK yang menjadi langkah nyata hubungan kerjasama dengan dunia kerja untuk membuat sistem pendidikan dan pelatihan kerja dalam rangka menghasilkan tamatan serta mempraktikkan ilmu dan ketrampilan yang sudah diperoleh dari dunia kerja. (Alan Andika, 2013: 156).

Wardiman Djojonegoro (1998: 79) mengemukakan bahwa pendidikan sistem ganda adalah bentuk penyelenggaraan pendidikan keahlian kejuruan yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui bekerja langsung di dunia usaha atau dunia industri (DU/DI) secara terarah untuk mencapai suatu tingkat keahlian profesional.

Praktik Industri merupakan bagian dari Pendidikan Sistem Ganda, sistem ini digunakan pada pembelajaran di SMK yang bertujuan untuk mempersiapkan siswa yang siap kerja di dunia kerja. Praktik Industri dilakukan di dunia usaha/industri selama beberapa bulan selama para siswa menjalani pendidikan selama 3 tahun di sekolahnya.

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa PI adalah kegiatan pembelajaran yang dilakukan di dunia industri atas kerjasama antara pihak sekolah dan pihak dunia usaha/dunia industri (DU/DI) untuk memantapkan kompetensi siswa yang didapat di sekolah sehingga siswa siap kerja di dunia industri.

b. Tujuan Praktik Industri

Tujuan Praktik Industri menurut beberapa ahli diantaranya menurut Wardiman Djojonegoro (1998, 79) PI bertujuan, antara lain :

- 1) Menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional yaitu tenaga kerja yang memiliki tingkat pengetahuan, ketrampilan, dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja.
- 2) Meningkatkan dan memperkuat keterkaitan dan kesepakatan antara lembaga pendidikan dan pelatihan kerja yang berkualitas yang ada di dunia industri.
- 3) Meningkatkan efisiensi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan kerja yang berkualitas profesional dengan memanfaatkan sumber daya pelatihan yang ada di dunia industri.
- 4) Memberikan pengakuan dan penghargaan terhadap pengalaman kerja sebagai bagian dari proses pendidikan.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa PI bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi dan pengalaman dengan tingkat pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja yang sesuai dengan tuntutan industr. Oleh karena itu siswa harus melaksanakan PI dengan sebaik-baiknya agar tujuan PI dapat tercapai.

c. Manfaat Praktik Industri

Praktik industri menganut asas saling menguntungkan, sehingga selama pelaksanaan praktik kerja industri ini semua pihak diuntungkan baik itu sekolah, industri, dan siswa (Wardiman Djojonegoro, 1998: 98). Manfaat industri bagi sekolah adalah memadukan materi pembelajaran di sekolah dan perkembangan teknologi di dunia industri. Sementara itu, manfaat yang didapat siswa selama pelaksanaan prakerin adalah memberikan pengalaman praktis, dan memberikan informasi perkembangan teknologi industri (Pedoman Prakerin SMKN 3 Magelang, 2013: 3).

Industri juga bisa memetik manfaat dari pelaksanaan industri ini. Manfaat praktik Industri untuk industri adalah memberikan bantuan dalam menyusun

daftar keterampilan yang dibutuhkan ditempat kerja, pengembangan Standar Kompetensi akan memudahkan dalam penilaian keterampilan dari setiap pekerjaan yang ada di perusahaan (Wardiman Djojonegoro, 1997: 13). Standar kompetensi yang diterapkan di sekolah dapat menjadi ukuran mutu untuk sertifikat keterampilan yang diberikan kepada siswa dan pekerja baru ataupun lama dapat menggunakan sertifikat keterampilan yang sama. Pada pelaksanaan on the job training ada kesepadanan dengan off the job training sehingga tidak menjadi soal di mana keterampilan tersebut diperoleh (Wardiman Djojonegoro, 1997: 15).

d. Komponen Praktik Industri

Menurut Wardiman Djojonegoro (1998: 80), Praktik industri merupakan salah satu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan kejuruan yang didukung oleh 5 faktor yang menjadi komponen PSG. Komponen-komponen tersebut antara lain institusi pasangan, program pendidikan dan pelatihan bersama, kelembagaan kerjasama, sistem penilaian dan sertifikasi, nilai tambah, dan jaminan keberlangsungan (Wardiman Djojonegoro, 1998: 80). Berikut penjelasan dari masing-masing komponen:

1) Institusi Pasangan

Praktik industri hanya mungkin dilaksanakan jika terdapat kerjasama dan komitmen antara institusi pendidikan kejuruan (SMK), dan institusi lain (dunia usaha/dunia industri) yang memiliki sumber daya untuk mengembangkan keahlian kejuruan (Wardiman Djojonegoro, 1998: 80). Sebelum pelaksanaan prakerin sangat penting dilakukan pemetaan dunia usaha/dunia industri (DU/DI).

Pemetaan DU/DI dimaksudkan agar dunia DU/DI yang dijadikan mitra kerja yang benar-benar sesuai dengan program keahlian peserta didik sehingga tujuan praktik industri tercapai dengan baik. Pemetaan DU/DI dapat dilakukan dengan melakukan inventarisasi DU/DI melalui media massa, yang dilanjutkan survey langsung. (Joko Sutrisno, 2008:5)

DU/DI yang menjadi institusi pasangan praktik industri Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Magelang ajaran 2013/2014 diantaranya Pringsewu Restorant, Soalria Restaurant, Hotel Puri Asri, Hotel Atria, Hotel Oxalis, Jasmine Catering.

2) Program Pendidikan dan Pelatihan Bersama

Pelaksanaan Praktik industri pada dasarnya adalah milik dan tanggung jawab bersama antara lembaga pendidikan kejuruan dan institusi pasangannya. Program harus dirancang atas kesepakatan oleh kedua pihak meliputi standar kompetensi lulusan, standar pendidikan dan pelatihan yang meliputi materi, waktu, dan pola pelaksanaan (Wardiman Djojonegoro, 1998: 80-82).

3) Sistem Penilaian dan Sertifikasi

Penilaian hasil belajar siswa dalam mencapai kompetensi sesuai dengan standar profesi, harus dilakukan melalui proses, sistem penilaian, dan sertifikasi yang disepakati bersama. Oleh karena itu diperlukan sistem yang mengatur tentang materi ujian, pelaksanaan, dan penentuan hasil ujian serta sertifikasinya yang melibatkan sekolah, institusi pasangan, asosiasi profesi, organisasi pekerja, dan unsur lain yang terkait ketenagakerjaan (Wardiman Djojonegoro, 1998: 82).

4) Kelembagaan Kerjasama

Pelaksanaan prakerin memerlukan dukungan dan jaminan keterlaksanaan melalui lembaga kerjasama yang melibatkan pihak pemerintah, dan pihak yang

berkepentingan dengan pendidikan dan pelatihan kejuruan diantaranya organisasi pekerja, asosiasi profesi, dan tokoh masyarakat (Wardiman Djojonegoro, 1998: 82-83).

5) Nilai Tambah dan Insentif

Kerjasama SMK dan DU/DI dikembangkan dengan prinsip saling membantu, saling mengisi, saling melengkapi untuk keuntungan bersama yang memberikan nilai tambah bagi pihak-pihak yang bekerja sama. Nilai tambah bagi industri adalah mengenal kualitas peserta didik yang belajar dan bekerja diperusahaannya. Nilai tambah bagi sekolah adalah memberikan bekal keahlian yang bermakna bagi peserta didik dalam memasuki dunia kerja. Sementara itu, nilai tambah bagi peserta didik adalah setelah lulus peserta didik akan betul-betul memiliki bekal keahlian profesional untuk terjun ke lapangan kerja. Rantang waktu untuk mencapai keahlian profesional ini menjadi lebih singkat (Wardiman Djojonegoro, 1998: 88-90).

6) Jaminan Keberlangsungan

Pelaksanaan Prakerin melibatkan banyak pihak sehingga diperlukan pengaturan tentang tata cara kerjasama yang menyangkut fungsi, struktur, mekanisme, serta hak dan kewajiban setiap pihak yang terlibat. Sementara belum ada perundang-undangan yang berlaku secara nasional, jaminan keberlangsungan Prakerin ini dibuat dalam bentuk naskah kerjasama antara pihak industri dan SMK (Wardiman Djojonegoro, 1998: 90-91).

4. Ruang Lingkup Hotel

Perhotelan adalah suatu industri yang termasuk jenis pelayanan jasa, baik dalam bidang jasa pelayanan akomodasi atau penginapan. Menurut Warsum WA (1993) industri jasa perhotelan yang disebut sebagai , 1) *Hospitality Industri* atau industri yang menjual jasa perhotelan yang menjual jasa akomodasi atau disebut juga pelayanan jasa penginapan dengan bentuk penjualan kamar-kamar hotel atau motel. 2) *Food and Service Industry* adalah suatu industri yang bergerak dalam bidang pelayanan jasa penjualan makanan dan minuman. Maju mundurnya sebuah usaha perhotelan dapat ditentukan oleh kedua unsur tersebut. Bahkan suatu hotel bisa dikatakan berhasil dalam pencapaian tujuan apabila pendapat dari bodangan *food service industry* lebih besar dari pada *accomodation industry*. Sedangkan pengertian lain dari perhotelan yang dikutip oleh Agus Sulastiyono (1999) dapat dilihat berdasrkan Surat Keputusan Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW340/MPPT-86, tentang peraturan usaha dan penggolongan hotel. Bab I Pasal I ayat (b) dimana pengertian hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk memberikan jasa pelayanan penginapan, makan, minum serta lainnya bagi umum dan dikelola secara komersial. Dilihat dari sudut komersil, ini berarti hotel adalah bangunan yang khusus disediakan bagi orang untuk dapat menginap/istirahat, memperoleh pelayann dan fasilitas lainnya dengan dipungut biaya, termasuk bangunan lainnya yang menyatu, dikelola dan dimiliki oleh pihak yang sama, kecuali untuk pertokoan dan perkantoran (Undang-undang RI No. 25 Tahun 2000).

Sedangkan menurut *american encyclopeia* (1989) yang dikutip oleh Marsum W.A (1993), hotel adalah satu badan usaha yang menyediakan sarana

bagi kaum pelancong dan musafir. Dari beberapa definisi yang telah dikemukakan dapat dilihat terdapat beberapa unsur pokok yang terkandung dalam pengertian hotel sebagai suatu kondisi komersial yaitu:

- 1) Hotel adalah suatu bangunan, lembaga, perusahaan, atau badan usaha akomodasi.
- 2) Menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makan, minum serta jasa-jasa lainnya.
- 3) Fasilitas dan pelayanan tersebut diperuntukkan bagi masyarakat umum.
- 4) Tempat tinggal hanya untuk beberapa waktu
- 5) Akomodasi tu dikelola secara komersial

Dari unsur-unsur diatas dapat disimpulkan bahwa hotel adalah sejenis akomodasi yang menyediakan fasilitas dan pelayanan penginapan, makan, dan minum serta jenis-jenis lainnya untuk umum yang tinggal untuk sementara waktu dan dikelola secara komersial.

5. Kompetensi Praktik Industri

Standar Kompetensi (SK) adalah ukuran kompetensi minimal yang mencakup pengetahuan, ketrampilan, dan sikap yang harus dicapai, diketahui, dan mahir dilakukan oleh peserta didik pada setiap tingkatan dari suatu materi yang diajarkan (Permendiknas no. 22 tahun 2006). Kompetensi siswa SMK diajarkan sesuai dengan kebutuhan di industri juga mengambil andil dalam pembentukan kompetensi siswa. Pembentukan dan pematapan kompetensi yang dilakukan di industri juga disesuaikan dengan kompetensi yang telah dilakukan di sekolah

Berdasarkan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional nomor 22 Tahun 2006, tentang standar ini bahwa pendidikan kejuruan bertujuan untuk meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta ketrampilan peserta didik untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan program kejuruannya. Agar dapat bekerja secara efektif dan efisien serta mengembangkan ketrampilan dan keahlian, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya, dan dasar-dasar ilmu teknologi, memiliki etos kerja yang tinggi, mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri. Di dalam penyusunan kurikulum SMK mata pelajaran dibagi menjadi 3 kelompok, yaitu :

a. Kompetensi Normatif

Kompetensi normative adalah mata pelajaran yang dialokasikan secara tetapi tetapi yang meliputi, Pendidikan Agama, Pendidikan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Pendidikan Jasmani dan Olahraga, dan Seni Budaya.

b. Kompetensi Adaptif

Kompetensi adaptif meliputi mata pelajaran Bahasa Inggris, Matematika, IPA, IPS, Ketrampilan Komputer dan Pengolahan Informasi, dan Kewirausahaan.

c. Kompetensi Produktif

Kompetensi produktif terdiri atas mata pelajaran yang dikelompokkan dalam Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan. Materi pelajaran ini disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi kerja di dunia kerja.

Struktur Kurikulum SMK meliputi substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun atau dapat diperpanjang hingga empat tahun mulai kelas X sampai dengan kelas XII atau kelas XIII. Struktur Kurikulum SMK berdasarkan standar kompetensi lulusan dan standar kompetensi mata pelajaran. Berikut ini adalah struktur kurikulum SMK Jurusan Tata Boga.

Tabel 1. Struktur Kurikulum SMK untuk Praktik Industri

MATA PELAJARAN		ALOKASI WAKTU		
		X	XI	XII
Kelompok A (Wajib)				
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3
2	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	2
3	Bahasa Indonesia	4	4	4
4	Matematika	4	4	4
5	Sejarah Indonesia	2	2	2
6	Bahasa Inggris	2	2	2
Kelompok B (Wajib)				
7	Seni Budaya	2	2	2
8	Pendidikan Jasmani, Olahraga, dan Kesehatan	3	3	3
9	Prakarya dan Kewirausahaan	2	2	2
Jumlah Jam Pelajaran Kelompok A dan B per minggu		24	24	24
Kelompok C (Permintaan)				
Mata Pelajaran Permintaan Akademik dan Vokasi SMK/MAK		24	24	24
JUMLAH ALOKASI WAKTU PER MINGGU		48	48	48

Keterangan :



Pelaksanaan Pembelajaran dapat dilakukan di satuan pendidikan dan/atau industri (terintegrasi dengan Praktik Kerja Lapangan) dengan Portofolio sebagai instrumen utama penilaian.

Pembentukan dan pementapan kompetensi di industri ditetapkan berdasarkan kriteria kompetensi yang tertera dalam kurikulum hasil kesepakatan antara sekolah dan industri. Standar kompetensi yang dibutuhkan tertera pada Tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Kriteria Kompetensi *Hard Skill* Praktik Industri di Hotel

No	Jenis Kompetensi	Indikator
1	Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan (<i>basic cooking</i>)	<ul style="list-style-type: none"> •Kalsifikasi jenis peralatan pengolahan makanan •Pengoperasian peralatan pengolahan makanan •Pembersihan peralatan pengolahan makanan •Teknik pengolahan makanan
2	Membuat potongan sayuran (<i>basic cutting</i>)	<ul style="list-style-type: none"> •Penanganan sayuran •Jenis-jenis potongan sayuran •Teknik-teknik potongan sayura
3	Melayani makanan dan minuman (<i>food presentation</i>)	<ul style="list-style-type: none"> •Klasifikasi jenis menu dan penyusunan menu •Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman •Menyediakan makanan dan minuman di restoran •Menyediakan <i>room service</i> •Membuat minuman non alkohol
4	Menyiapkan makanan untuk <i>buffet</i> (<i>buffet set up</i>)	<ul style="list-style-type: none"> •Menjelaskan pengertian <i>buffet</i> •Menyiapkan penataan tempat dan peralatan <i>buffet</i> •Menyiapkan dan menata makanan dan minuman untuk <i>buffet</i>

Kriteria kompetensi *hard skill* dibuat berdasarkan kebutuhan kerja Praktik Industri dan silabus kelas X dan kelas XI di SMK N 3 Magelang. Beberapa kompetensi *soft skill* yang diperlukan untuk Praktik Industri tertera pada Tabel 3. Berikut ini:

Tabel 3. Kriteria Kompetensi *Soft Skill* dari Industri Hotel

No	Jenis Kompetensi
1	Disiplin
2	Tanggung Jawab
3	Insiatif / Kreatifitas
4	Kerjasama
5	Motivasi / Semangat Kerja
6	Sikap
7	Kemampuan Komunikasi

Berikut penjelasan beberapa kompetensi yang diajarkan pada industri hotel berdasarkan Kurikulum Praktik Industri SMK N 3 Magelang Tahun 2013 yaitu:

a. Kompetensi *Hard Skill*

1) *Basic cooking*

Klasifikasi peralatan dapur dan kegunaannya dibedakan menjadi 2 bagian yaitu perlengkapan dapur ringan yang mencakup macam alat memasak menurut bahan lalu alat pemotong dan perlengkapan dapur berat yang mencakup tempat mencuci, perapian, dan lemari pendingin. Peralatan dapur memiliki banyak jumlah dan macamnya. Alat tersebut terdiri dari peralatan masak. Peralatan dalam usaha boga atau restoran sangat kompleks, karena banyaknya alat yang dibutuhkan seperti peralatan mekanis yang digunakan untuk persiapan, alat pengolahan yang menggunakan panas kering, panas basah, panas uap, sampai pada penyimpanan peralatan pecah belah dan alat-alat kecil. (Prihastuti, 2008: 23)

Jenis alat-alat yang digunakan di dapur sebuah *restaurant* adalah macam *oven, broiler, fryers, steam cookers*, dan macam-macam alat kecil seperti *toaster, waffles bakers* dan *egg cooker*. Jenis alat-alat hidangan (*serving equipment*) meliputi meja, kursi, *hot food equipment, warming equipment, coffee urns, dan cold storage equipment* serta *auxiliary equipment* seperti *cabinet, sink*, dan meja.

Alat pengangkut seperti *bampers* dan *dollies* mutlak diperlukan. Di samping itu, alat-alat kecil untuk berbagai *section* misalnya *vegetable preparation area, meat preparation, cooking section, serving section, bakery section, house*

keeping section, dan office section. Peralatan dapur yang digunakan dalam restaurant disajikan dalam Tabel 3.

Tabel 4. Peralatan Dapur Yang Digunakan Dalam Restaurant

No	Teknik Olah	Jenis Alat
1	Baking, Roasting, Braising	General Purpose Oven
		Convection Oven
		Bakers / Pastry Oven
		Pizza Oven
		Kombinasi Microwave dan Convection Oven
		Roast and Hold Oven
		Regeneration Oven
		Steam Convection Oven
2	Boiling	Boiling Pan
		Boiling Table-induction
		Boiling Table-Oven Top
		Boiling Table-Solid Top
		Stockpot Stands
		Titling Kettle
3	Deep Frying	Thermotastically Condroled Deep-Fryer
		Pressure Deep-Fry
		Continous Fryer
		Oil Filter
4	Grilling	Oven Heat / Salamander Grill
		UnderrFried Grill
		Contact Grill
5	Steaming	Atmosphere-Pressure Steamer
		Convection Steamer
		Low Pressure Steamer
		High Pressure Steamer
6	Multy Purpose	Bratt Pan

2) Basic cutting

a. Penanganan Sayuran

Dalam penanganan sayuran segar ada hal-hal yang harus diperhatikan dalam memasak sayuran antara lain :

- 1) Jangan mencampur sayuran yang baru dimasak dengan sayuran yang sudah lama dimasak karena menyebabkan warnanya kurang baik dan rasanya kurang enak
- 2) Jangan mempergunakan tambahan soda terlalu banyak pada sayuran yang sedang direbus, karena selain berbahaya bagi vitamin, sayuran akan cepat hancur. Sifat soda dalam sayuran adalah melunakkan (mempercepat proses masaknya sayuran)
- 3) Keringkan/tiriskan dahulu sebelum dihidangkan
- 4) Berilah bumbu secukupnya bila akan dihidangkan
- 5) Memasak sayuran segar bila masih ada kulitnya hasilnya akan lebih baik dari pada sayuran yang sudah dikupas kulitnya karena rasanya akan lebih enak. Contoh *baked potato* dan *boiled corn*. (Prihastuti, 2008)

b. Jenis-Jenis Potongan Sayuran

Potongan sayuran yang digunakan pada masakan sangat beragam tergantung pada penggunaannya untuk hidangan apa, misalnya digunakan untuk *soup*, saus, *salad* atau pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis potongan sayuran tersebut adalah :

- 1) *Alumettes* atau *machestik*, memotong dengan ukuran 6,4 cm x 3,2 cm x 3,2 cm
- 2) *Batonnet*, memotong dengan ukuran 6 mm x 6 mm x 6,4 mm s.d 7,6 mm
- 3) *Chopped*, memotong secara acak dalam ukuran dan potongannya
- 4) *Concasser* atau *con-cass-seer*, memotong secara chop tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya
- 5) *Cube*, memotong dalam benyuk dadu ukuran 12 mm x 12 mm x 25 mm
- 6) *Emicer* atau *emm-man-sry*, memotong dalam ukuran 1,6 mm x 1,6 mm x 1,6 mm
- 7) *Frite*, memotong dengan ukuran 8-12 mm x 7,6 mm sisi persegi
- 8) *Julienne*, memotong dengan ukuran 3,2 mm x 3,2 mm x 3,2 mm
- 9) *Large dice*, memotong dengan ukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm
- 10) *Medium dice*, memotong dengan ukuran 12 mm x 12 mm x 12 mm
- 11) *Mince*, memotong secara chop tetapi dalam potongan yang lebih baik dan teratur

- 12) *Poile*, memotong dengan ukuran 5 cm x 1,6 cm x 1,6 cm
- 13) *Pont neuf*, memotong dengan ukuran 7,4 cm x 2 cm x 2 cm
- 14) *Regular brunoise* atau *broon wahz*, memotong dengan ukuran 3,2 mm x 3,2 mm x 3,2 mm
- 15) *Shred*, memotong dengan bentuk panjang dan tipis, potongan dapat juga dilakukan dengan keju dan potongan kasar
- 16) *Slice*, memotong dengan potongan melintang atau miring dan harus rata
- 17) *Sliver* atau kerat, memotong atau membelah bahan makanan dengan bentuk panjang, potongan sangat tipis, julienne merupakan potongan sliver yang besar.
- 18) *Small dice*, memotong dengan ukuran 6 mm x 6 mm x 6 mm .
- 19) *Wedge*, memotong buah daging atau sayuran dalam bentuk segitiga. (Prihastuti, 2008).

3) **Food presentation**

a) **Pengetahuan Menu**

Menu dalam lingkungan hotel atau *restaurant* berarti suatu daftar makanan yang dapat disajikan untuk para pengunjung, menu juga merupakan media komunikasi dan media promosi bagi dunia jasa. Di dalam daftar makanan dan minuman tersebut juga tercantum harga dari makanan dan minuman serta penjelasan singkat cara pengolahannya. (Prihastuti, 2008)

Adapun tipe menu yang terdapat pada sebuah hotel biasanya sebagai berikut

- 1) *Doorknob menu* merupakan menu makan pagi yang diletakkan di dalam kamar.
- 2) *Breakfast menu* merupakan menu untuk makan pagi terdapat pada restaurant dan *room service*.
- 3) *Ala carte* menu merupakan susunan menu makanan yang dapat dipilih oleh tamu menurut selera dan harga yang telah diletakkan pada menu tersebut

- 4) *able de'hote*, pada dasarnya sama dengan *Ala menu* akan tetapi jika tamu ingin memesan makanan yang lain akan dikenakan harga tambahan. Menu ini terdiri atas satu set menu dengan harga perset.
- 5) *Today special* merupakan menu harian yang diganti setiap hari dari masing-masing jenis makanan, mempunyai harga beberapa dengan *Ala carte* menu maka disini istimewanya hanya beberapa macam saja.

b) Pengenalan Alat Hidang dan *Table Set Up*

Peralatan tata hidang untuk keperluan *service* atau pelayanan makanan secara formal maupun non formal dibedakan menjadi peralatan yang terbuat dari kain (linen) dan peralatan meja makan (*table ware*) dengan penjelasan sebagai berikut :

a) Linen meja makan

Linen adalah perlengkapan meja makan yang terbuat dari kain, baik yang dipergunakan untuk menutup meja makan maupun untuk keperluan lain. Linen yang biasa digunakan untuk menutup meja makan disebut *table linen*. Macam-macam linen meja makan yang biasanya digunakan adalah antara lain, taplak meja perorangan (*place mat*), tapla meja makan, *moulton*, taplak meja hiasan, serbet makan/*napkin*, dan *skirting*.

b) Peralatan meja makan (*table ware*)

Peralatan meja makan terdiri dari alat-alat makan (*silver ware*), barang-barang pecah belah (*china ware*), gelas (*glass ware*), dan perlengkapan meja makan (*table accessories*).

c) Menyediakan makanan dan minuman di restoran

Prosedur pelayanan di restoran merupakan kegiatan operasional sebelum restoran dibuka sampai restoran ditutup. Kegiatan ini meliputi semua usaha petugas restoran dalam memberikan pelayanan kepada tamu, baik persiapan tamu datang sampai tamu meninggalkan restoran. Untuk menunjang keberhasilan dalam melaksanakan tugas, seorang petugas restoran harus mengetahui dan memahami prosedur kerja pada saat pelayanan makanan dan minuman berlangsung. Pedoman kerja atau standar yang dimaksud di atas dikenal dengan istilah *Standard Operating Procedure* (SOP Restoran).

1) Persiapan Pelayanan Restoran

Mise en place adalah kata terminology Prancis yang dipergunakan secara internasional dalam bisnis perhotelan dan catering (jenis usaha produksi dan perhidangan makanan atau minuman). *Mise en place* berarti menempatkan dan mengatur segala sesuatu pada tempatnya untuk sesuatu proses pekerjaan. Langkah-langkah dalam persiapan pelayanan restoran setelah melaksanakan *mise en place* adalah mempersiapkan linen, mempersiapkan bumbu-bumbu (*condiment*), mempersiapkan meja persediaan (*side station*).

2) Mengatur Meja (*table setting*)

Table cover atau *table setting* dalam istilah perhotelan yaitu menata meja makan pada restoran. *Table setting* adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai jenis hidangan akan disajikan untuk meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan pelanggan.

Table set-up adalah seperangkat peralatan yang rapi, bersih, dan siap pakai yang terdiri dari *Chinaware* (*B&B Plate dan tea cup dan saucer*), *silverware*

(*spoon, fork, and pisau*), *glassware (glass)*, dan linen (*moulton, table cloth, napkin*) yang disusun dalam meja lengkap dan rapi untuk satu orang. Dapat disimpulkan bahwa *table setting* adalah rangkaian khiatan menutup meja menggunakan peralatan yang telah siap dipakai seperti *chinaware, silverware, glassware*, linen, dan *tabke accessories*.

3) Tahap-Tahap Pelayanan Makanan dan Minuman

Tahap-tahap pelayanan makanan dimulai dengan *greeting the guest*, tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh *hostessrestaurant* atau *restaurant receptionist*. *Escuting and Sitting the guest*, tamu diantar pada meja yang telah dipesan atau disukai, atau sama sekali belum memesan tempat kemudian membantu menarik kursi ketika akan duduk. *Pouring ice water*, *waitress* menuangkan air es ke goblet glass dari sebelah kanan. *Serving bread and butter*, sajikan roti dan mentega sebagai makanan pendamping. *Presenting the menu/taking order*, *Captain* memberikan daftar menu dari sisi kiri tamu. *Presenting the wine list*, ambil menunggu hidangan disajikan bagian *sommelier* menawarkan *wine* sebagai minuman pengiring hidangan. *Adjustment* Waiter melakukan *clear up* atau mengganti peralatan makandan disesuaikan dengan menu yang dipesan oleh tamu. *Serving the food*, menyajikan hidangan menu sesuai dengan aturan yang telah ditentukan. *Serving the wine*, cara menyajikan wine adalah *Sommelier* menunjukkan botolwine terlebih dahulu kepada tamu untuk mendapat persetujuan, kemudian tutup botol wine dibuka di hadapan tamu kemudian dicicipi oleh *host* atau pemesan dengan cara mencium aroma wine dari tutup botol serta mengecek apakah tutup botol dalam keadaan yang masih baik atau sudah rusak. Kemudian tuang sedikit kedalam gelas untuk dicicipi *host* atau pemesan jika sesuai dengan keinginannya, maka wine dapat dituang ke

dalam gelas tamu lainnya dan host terakhir, sementara jika tamu tidak menyetujuinya, maka wine dan gelas harus diganti dan lakukan prosedur yang sama mulai dari awal. *Clear up, clear up* adalah proses mengambil peralatan yang kotor setelah tamu selesai makan. *Crumbing down*, adalah proses membersihkan meja makan dari kotoran setelah proses clear up dilakukan. Menggunakan napkindan piring. *Presenting coffee or tea* Setelah hidangan dessert selesai disantap *captain waiter* menawarkan *tea or coffee* dan bagian *sommelier* menawarkan minuman setelah selesai makan (*after meal drink*). *Presenting the bill*, sebelum memberikan *bill*, *Captain Waiter* menanyakan komentar tamu mengenai pelayanan, cita rasa hidangan dan minuman sebagai tolok ukur pengembangan dan perbaikan di masa depan yang disesuaikan dengan keinginan pelanggan. *Bid Forewell* Selesai pembayaran Captain siap membantu menarik kursipada saat tamu akan berdiri sambil mengucapkan terimakasih. *Table setting*, begitu tamu meninggalkan meja makan, maka *waiter* segeramelakukan *table setting* kembali agar meja dapat dipakai kembalijika ada tamu. (Prihastuti, 2008)

4) Mengambil dan Memproses Pesanan

Pesanan dari konsumen atau pelanggan akan terjadi apabila adanya usaha-usaha yang dilakukan oleh berbagai pihak yang saling berkaitan. Pemasaran produk yang dilakukan oleh *salesman* atau wiraniaga membantu mengawali dalam hal pemasaran produk. Adanya media massa yang sangat mendukung bagi kegiatan promosi produk, melalui periklanan, brosur, pamflet, dan bentuk promosi lainnya sangat mendukung bagi proses penjualan. Untuk memudahkan dalam melayani kebutuhan konsumen atau pelanggan perlu dibuat

catatan yang dapat digunakan sebagai alat kontrol. Selain kebutuhan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh konsumen telah disiapkan pula oleh penjual sesuai dengan nota atau catatan penjualan. Hal lain yang harus diperhatikan oleh penjual adalah identitas pelanggan untuk mempermudah pengiriman barang.

Pengambilan pesanan yang dilaksanakan oleh *waiter* menggunakan sistem yang disebut "*Triplacate*" di mana pesanan baik untuk makanan ataupun minuman ditulis pada buku pesanan (*restaurant order*) yang dibuat rangkap tiga.

5) Menyajikan Makanan dan Minuman

Membawa piring berisi makanan dengan tangan berarti kemampuan membawa satu sampai empat piring berisi makanan dari dapur. Dengan kata lain mengambil makanan (*picking-up area*) dari meja dengan selamat dan memenuhi syarat-syarat. Piring tersebut harus seimbang dan dipegang kuat-kuat.

Membersihkan gelas dari atas meja adalah memindahkan gelas yang telah terpakai dari atas meja tamu pada saat pelayanan (*service*). Gelas ini akan dibawa di atas sebuah baki (*salver*) ke *side board* sebelum dibawa ke tempat pencucian (*dishwashing area*). Jenis gelas yang biasa dibersihkan (*clear-up*) dari atas meja tamu adalah beraneka ragam dan berbeda antara restoran yang satu dengan yang lain.

Membersihkan meja (*crumbing down*) berarti membersihkan sisa-sisa makanan (*crumbs*) ataupun jenis kotoran yang lain di atas meja tamu, pada saat pelayanan. Biasanya hal ini dilaksanakan setelah piring makanan pokok (*main course*) dan piring roti (*bread & butter plate*) diambil (*clear-up*) dan sudah tentu sebelum makanan penutup (*dessert*) disuguhkan. Alat-alat perlengkapan yang diperlukan untuk *crumbing down* adalah *dessert plate* dan *Service cloth*

d) Menyediakan *room service*

Pada umumnya dalam hotel ada *restaurant dan bar*, dimana para tamu dapat membeli dan menikmati makanan dan minuman di kamarnya sendiri. Untuk memenuhi keperluan tersebut biasanya dalam suatu hotel ada bagian khusus untuk itu, yang disebut dengan *room service*. Pada pokoknya fungsi *room service* sama dan sejalan dengan *restaurant dan bar*. Jika restoran dan bar menjual dan menyajikan makanan dan minuman di restoran atau bar sedangkan *room service* di kamar-kamar hotel. Adapun peralatan *room service* antara lain :

6) *Telephone* (pesawat telepon)

Suatu alat perhubungan yang dapat menangkap (menerima) dan mengirim suara ke satu tempat. Pesawat telepon dipakai untuk menerima pesanana makanan dan minuman secara langsung dari tamu dan juga untuk memberikan penjelasan kepada tamu oleh *order taker*.

7) *Time Stamp* (alat pencap waktu)

Suatu jam yang dapat mencap waktu tertentu pada saat digunakan di atas permukaan alat yang dicap (*order pad*). Alat ini digunakan untuk mencatat jam berapa pesananan makanan dan minuman tamu dikirim ke kamar

8) *Room Rack* (rak nomor kamar)

Suatu rak dimana tercantum nomor-nomor kamar hotel secara teratur. Pada rak ini akan ditaruh nama-nama tamu yang menginap di hotel sesuai dengan nomor kamarnya.

Disamping itu, ada satu alat tertentu yang hanya digunakan di *room service* disebut *trolley*. *Trolley* adalah suatu meja makan yang pada setiap kakinya berisi roda, digunakan khusus untuk melayani tamu kamar. Meja ini dapat didorong atau dijalankan dan juga bisa dilipat. Meja ini dilengkapi dengan

dengan “*heater*” (alat pemanas) untuk menjaga agar makanan yang akan disajikan tetap panas sampai di kamar tamu.

Ada dua macam menu yang pakai di *room service* yaitu *breakfast menu* (menu untuk makan pagi) yang sering disebut dengan “*door knob menu*” karena tamu yang memesan makanan dan minuman akan menggantungkan menu itu dipintu kamarnya setelah menu itu ditulisnya sendiri sesuai dengan apa yang dipesan, *complete menu* (menu lengkap) yang pada umumnya menu ini bersifat ala carte baik untuk *breakfast, lunch, dinner, supper* dan lainnya yang biasanya dilengkapi juga dengan berbagai minuman seperti *beers, spiritss, liquers, wines* dan minuman campuran, dan yang terakhir adalah *other supplies* yang biasanya digunakan adalah *paper napkin* dan *coaster*.

e) Membuat minumn non alkohol

Non-Alcoholic beverages/drink (minuman tanpa alkohol) disebut juga sebagai minuman ringan atau *soft drink*. Jenis minuman ini pada umumnya disajikan dingin, secara langsung atau dicampur dengan minuman yang lain. Penyimpanannya di dalam almari pendingin atau di rak-rak minuman.

Non-alcoholic beverage dapat dilkasifikasikan dalam kategori sebagai berikut : (1) *Simulation (tea, coffee)*, (2) *Refreshing (natural mineral water, arificial mineral water, syrup, squash, crush)*, (3) *Nourishing (juice, milk, cream, cocoa atau cacao, chocolate)*

Metode pencampuran minuman ada 6 (eman) dasar cara atau persiapan dalam pembuatan minuman campuran atau *mixed drink*, yaitu (1) *Shaking*, yaitu membuat minuman campuran dengan cara mengocok dalam *shaker*, disaring dan langsung dituang dalam gelas saji. Cara ini tepat untuk membuat campuran minuman yang bahannya suit dicampur seperti susu atau

telor. (2) *Stirring/ straight method /pouring*, yaitu membuat minuman campuran dengan cara mengaduk di dalam gelas pencampur dengan menggunakan sendok panjang lalu disaring dengan penyaring *cocktail* dan dituang ke dalam gelas saji. (3) *Mixing*, yaitu membuat minuman campuran dengan cara mengaduk di dalam gelas pencampur dengan menggunakan sendok panjang lalu disaring dengan penyaring *cocktail* dan dituang ke dalam gelas saji. (4) *Blending*, yaitu membuat minuman campuran dengan menggunakan *electric blender*. (5) *Prepairing*, yaitu membuat minuman campuran dengan menuang langsung ke dalam gelas penyaji. (6) *Floting*, yaitu membuat minuman campuran dengan cara menuangkan berbagai jenis minuman satu persatu secara berurutan ke dalam gelas saji, sehingga masing-masing nampak terpisah/tidak tercampur dalam gelas. (Prihastuti, 2008)

4) Buffet Set Up

Buffet atau prasmanan adalah satu tipe dasar pelayanan di ruang makan dimana hidangan secara lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup telah disediakan, ditata, diatur, diatas meja panjang. Tamu bebas memilih makanan dan mengambilnya sesuai dengan selera, pramuasaji ada yang bertugas melayani di belakang meja selama perjamuan berlangsung.

Dalam pelaksanaan *buffet* ini disamping selalu adanya koordinasi antara petugas dapur dan petugas restoran, maka dibelakang meja buffet akan selalu ada seorang petugas dapur yang berfungsi:

- a) Sebagai tuan rumah yang menenrangkan, menyajikan dan membantu pelanggan
- b) Memotong daging serta menyajikannya
- c) Menambah dan melengkapi makanan yang terpajang di atas meja buffet

- d) Memeriksa peralatan supaya tetap berfungsi baik alat pemanas ataupun alat pendingin
- e) Membersihkan makanan yang jatuh ke lantai supaya tidak menimbulkan kecelakaan

Pada dewasa ini dikenal dengan "*standing buffet*" dimana para tamu menikmati makanan secara berdiri, hanya beberapa kursi (*loose chair*) yang disiapkan bagi tamu. Makanan yang disiapkan diatas meja *buffet* harus lengkap, ditata, dan diatur indah, rapi, dan menarik. Perlu juga dicantumkan nama-nama hidangan tersebut, ditulis dengan tulisan yang bagus, rapi, dan mudah dibaca. Makanan yang disajikan pun harus bervariasi, baik bahan, fungsi maupun cara memsaknya.

Pengaturan meja *buffet* juga memegang peran tersendiri. Meja tersebut dapat disusun dalam berbagai bentuk dan ukuran, sehingga suasana *buffet* dapat dibuat sedikit berubah-ubah. Bentuk meja *buffet* yang sering digunakan antara lain, oblong/segiempat panjang, *round*/bundar, *half round*/setengah lingkaran, *quarter round*/seperempat, trapezoid/trapesium. Sedangkan untuk bentuk penataan *buffet* ada dua yaitu *straight line shape* yaitu satu meja *buffet* memanjang dengan hidangan lengkap, mulai dari *appetizer*, *soup*, *maincourse*, dan *dessert*. *Scramble system* yaitu lebih dari satu meja *buffet* disediakan dan letaknya memencar, tiap *buffet/stall* diisi dengan satu jenis makanan saja.

Tipe penyusunan meja *buffet* pada umumnya adalah hidangan pembuka dan hidangan penutup disusun secara terpisah dari meja buffet dengan hidangan utama. Demikian juga meja *buffet* untuk minuman seperti, es, teh, kopi, *soft drink*, dan sebagainya diletakkan dalam meja tersendiri. Dengan demikian

pelayanan *buffet* akan lebih lancar dan terhindar dari kemacetan saat tamu akan mengambil hidangan. (Prihastuti, 2008)

b. Kompetensi *Soft Skill*

1) Disiplin

Makna disiplin menurut Tulus Tu'U (2004:31) secara istilah berasal dari bahasa Inggris yaitu "*discipline*" berarti : (1) Tertib, taat atau mengendalikan tingkah laku, penguasaan diri, kendali diri, (2) Latihan membentuk meluruskan atau menyempurnakan sesuatu, sebagai kemampuan mental atau karakter moral, (3) Hukuman yang diberikan untuk melatih memperbaiki, (5) Kumpulan atau sistem peraturan-peraturan bagi tingkah laku.

Menurut The Liang Gie yang dikutip oleh Ali Imron (1995:182) mengemukakan bahwa: Disiplin adalah suatu keadaan tertib dimana orang-orang yang tergabung dalam suatu organisasi tunduk pada peraturan-peraturan yang telah ada dengan rasa senang hati.

Berdasarkan pendapat tentang definisi disiplin diatas dapat diketahui bahwa disiplin adalah ketaatan dan kepatuhan seseorang untuk melaksanakan peraturan, tata tertib, ketentuan, perintah, dan keputusan yang berlaku di lingkungannya.

2) Tanggung jawab

Tanggung jawab adalah bentuk dari sikap seseorang yang secara emosi maupun pikiran berani menanggung resiko terhadap pilihan yang telah diambil atas perbuatannya. Adanya keinginan untuk menerima wewenang sehingga segala perbuatannya dilakukan dengan sungguh sungguh dan menganggapnya sebagai tantangan (Suryaputra, N. A 2008).

Menurut John Godlad (1984) dalam Ghoni Muta'ali (2003) mengemukakan kemampuan bertanggungjawab termasuk dalam kecakapan mengenal diri/konsep diri. Seseorang yang memiliki tanggung jawab yang baik akan bertanggungjawab sepenuhnya terhadap perkembangan dirinya, terhadap segala sesuatu yang dibebankan, mengambil pelajaran dari setiap permasalahan yang akan digunakan untuk mencapai tujuan.

3) Inisiatif/ Kreativitas

Kreativitas merupakan kemampuan mental seorang dalam melihat, memandang sesuatu dari sudut pandang baru dan dapat menyesuaikan masalah dengan cara yang berbeda dari orang pada umumnya kreativitas sangat diperlukan oleh seseorang wirausaha untuk membuat ide-ide produk baru dan berbeda, menemukan metode/ cara baru untuk mengatur usahanya. Kreativitas membutuhkan pengamatan dan daya imajinasi untuk mendapatkan ide-ide baru. (Suryaputra, N.A 2008).

Menurut Mike Pedler (1997) dalam M Suramanto (2006) mengemukakan kreativitas adalah sebagai bentuk kemampuan untuk mengatasi situasi dengan respon-respon baru yang unik dan memiliki pandangan luas untuk mengenali dan menemukan pendekatan-pendekatan baru yang berguna. Seseorang yang kreatif mempunyai rasa ingin tahu yang tinggi, minat yang luas, menyukai kegiatan kreatif, mandiri, percaya diri, berani mengambil resiko, tidak terlalu menghiraukan kritik atau ejekan orang lain, tidak takut salah, berani mengungkapkan pendapat (Utami Munandar, 1987).

4) Kerjasama/Kemampuan Sosialisasi

Kemampuan sosialisasi adalah kemampuan seseorang dalam menjalin hubungan dengan orang lain, menyukai pergaulan dengan orang lain, tidak

merasa terpaksa saat bersama dengan orang lain. Orang yang pandai bersosialisasi biasanya disukai oleh lingkungannya karena cenderung pandai mengelola emosi (Suryaputra, N.A 2008).

Menurut T. Safaria (2005) kemampuan sosialisasi penting karena pada dasarnya manusia membutuhkan orang lain. Orang yang memiliki kemampuan sosial yang baik dapat memahami orang lain, dapat menjalin dan mempertahankan hubungan dengan orang lain. Sedangkan orang yang tidak cakap dalam bersosialisasi akan mengalami hambatan dalam kehidupan sosialnya akan menimbulkan perasaan kesepian, tidak berharga, mengisolasi. Hal ini akan berpengaruh pada penyesuaian perilaku yang disebabkan tidak mampu memahami dan menangani hubungan orang lain.

Suhaenah (1999) dalam Suharni (2010) mengungkapkan ciri-ciri orang yang memiliki kecakapan sosial: (1) mampu menyampaikan ungkapan-ungkapan penghargaan, kekaguman, maupun ketidaksetujuan; (2) mampu menyampaikan pernyataan yang bersifat rutin, misalnya : mempersilahkan, meminta maaf, berterimakasih; (3) menguasai pembicaraan tidak resmi termasuk mengobrol, melucu ; (4) mampu membangun relasi pertemanan.

5) Motivasi/ Semangat Kerja

Motivasi merupakan suatu proses yang menentukan tingkatan kegiatan, intensitas, konsistensi serta arah umum dari tingkah laku manusia, merupakan konsep yang rumit dan berkaitan dengan konsep-konsep lain seperti minat, konsep diri, sikap, dan sebagainya. Siswa yang tampaknya tidak bermotivasi mungkin pada kenyataannya cukup bermotivasi tapi tidak dalam hal-hal yang diharapkan pengajar (Slameto, 2010: 170).

Motivasi diartikan sebagai suatu kondisi yang menyebabkan atau menimbulkan perilaku tertentu dan yang memberi arah atau dorongan dan ketahanan pada tingkah laku tersebut. Motivasi bekerja yang tinggi tercermin dari ketekunan yang tidak mudah patah untuk mencapai sukses meskipun dihadap oleh berbagai kesulitan. Minat seseorang akan semakin tinggi bila disertai dengan motivasi karena minat merupakan perpaduan antara keinginan dan kemampuan yang dapat berkembang jika ada motivasi. Motivasi berasal dari kata latin “ *movere*” yang berarti dorongan atau menggerakkan. Menurut Greenberg (Djaali, 2008: 25).

Motivasi adalah proses membangkitkan, mengarahkan, dan memantapkan perilaku arah suatu tujuan. Motivasi merupakan salah satu hal yang melatar belakangi individu melakukan sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu. Pentingnya motivasi adalah karena motivasi yang menyebabkan, menyalurkan, dan mendukung perilaku manusia supaya mau bekerja dengan giat dan antusias mencapai hasil yang optimal.

6) Sikap dalam Memecahkan Masalah

Depdiknas (2001) menyebutkan bahwa agar seseorang cakap dalam memutuskan permasalahan harus cakap dalam mencari informasi maupun ide ide baru yang berhubungan dengan masalah yang dihadapi dengan pertimbangan resiko-resiko dari informasi tersebut.

Dalam memecahkan suatu masalah dengan menggunakan informasi, ide, maupun melakukan penemuan, hubungan pengetahuan yang dimiliki diperlukan suatu rencana. Agar termotivasi memecahkan masalah untuk bertanya tentang infrmasi yang relevan, menciptakan ide baru, memandang masalah dengan cara

baru, merencanakan penanggulangan terhadap masalah mengevaluasi gagasan sehingga memperoleh solusi dair permasalahan.

7) Komunikasi

Pada dasarnya komunikasi adalah proses pertukaran informasi, gagasan, ide, dan pemahaman antara dua pihak atau lebih. Calon tenaga kerja yang dibutuhkan oleh dunia kerja salah satunya yaitu harus memiliki kemampuan komunikasi yang baik secara lisan maupun tertulis. Seseorang yang mampu berkomunikasi dengan baik mampu menjalin hubungan dengan orang lain sehingga memiliki kemampuan sosial yang baik pula (Suryaputra, N.A 2008).

Ketrampilan komunikasi dasar yang perlu dikembangkan yaitu memberikan umpan balik, mengungkapkan perasaan, mendukung dan menanggapi orang lain, menerima diri dan orang lain. Jika seseorang mampu menguasai keempat maka akan berhasil membangun dan mempertahankan hubungan dengan orang lain (T.Safaria, 2005).

B. Hasil Penelitian Yang Relevan

Penelitian tentang pendapat siswa terhadap pelaksanaan praktik industri sekolah di SMK 4 Yogyakarta oleh Rina (2009). Penelitian tersebut menjelaskan pendapat siswa terhadap pelaksanaan Praktik Industri sekolah dalam meningkatkan pengetahuan sikap dan ketrampilan bidang produksi di SMK 4 Yogyakarta. Disebutkan dalam penelitian ini bahwa Praktik Industri sekolah dapat mampu memberikan manfaat tentang pengetahuan dan ketrampilan di bidang produksi masakan sepinggan dan dapat mengembangkan sikap seperti disiplin, jujur, bertanggungjawab, percaya diri dan bekerja keras. Dalam pelaksanaan Praktik Industri sekolah diharapkan bagi fasilitator kegiatan PI

sekolah dapat mengevaluasi secara berkala kegiatan praktik industri yang sekiranya kurang bermanfaat untuk siswa.

Penelitian mengenai identifikasi kompetensi *hard skill* dan *soft skill* mahasiswa pendidikan teknik boga dalam praktik industri bidang produksi dan pelayanan restoran oleh Anis Nuryati Suprpto (2009). Penelitian ini membahas tentang penguasaan kompetensi *hard skill* dan *soft skill* mahasiswa sebelum dan sesudah praktik industri bidang pelayanan dan produksi restoran. Disebutkan dalam penelitian ini bahwa penguasaan kompetensi mahasiswa sesudah praktik industri bidang produksi mengalami peningkatan 1.25 kali sampai dengan 5 kali lipat dari kompetensi yang dikuasai sebelum praktik industri, sedangkan kompetensi mahasiswa sesudah praktik industri bidang pelayanan mengalami peningkatan 1,25 kali sampai dengan 4 kali lipat dari kompetensi yang dikuasai sebelum praktik industri. Selama praktik industri mahasiswa diharapkan dapat menanamkan tanggung jawab terhadap pekerjaan yang dilaksanakan untuk dapat meningkatkan semangat kerja serta memanfaatkan waktu untuk meningkatkan kompetensi *hard skill* dan *soft skill*. *Hard skill* berupa pengetahuan dan ketrampilan dibidang produksi dari menyiapkan menu sampai penyajian hidangan, sedangkan untuk bidang pelayanan yaitu pengetahuan dan ketrampilan bidang pelayanan dari susunan menu sampai pelayanan makan dan minum. Sedangkan *soft skill* berupa kemampuan interpersonal intelligence dan *intrapersonal intelligence* baik itu bidang produksi maupun pelayanan restoran.

Penelitian tentang persepsi guru terhadap implementasi program Pendidikan Sistem Ganda di Kotamadya Banjarmasin oleh Djapri Basri (1999). Penelitian tersebut menjelaskan mengenai persepsi guru terhadap implementasi Pendidikan Sistem Ganda (PSG) pada Sekolah Menengah Kejuruan Negeri

(SMKN) di Kotamadya Banjarmasin. Disebutkan dalam penelitian ini bahwa penerapan kebijakan link and match pada hakikatnya bertujuan untuk meningkatkan relevansi pendidikan dengan kebutuhan di lapangan kerja. Hal ini sebagai usaha untuk mencari titik temu antara dunia pendidikan sebagai produsen dan dunia industri sebagai konsumen.

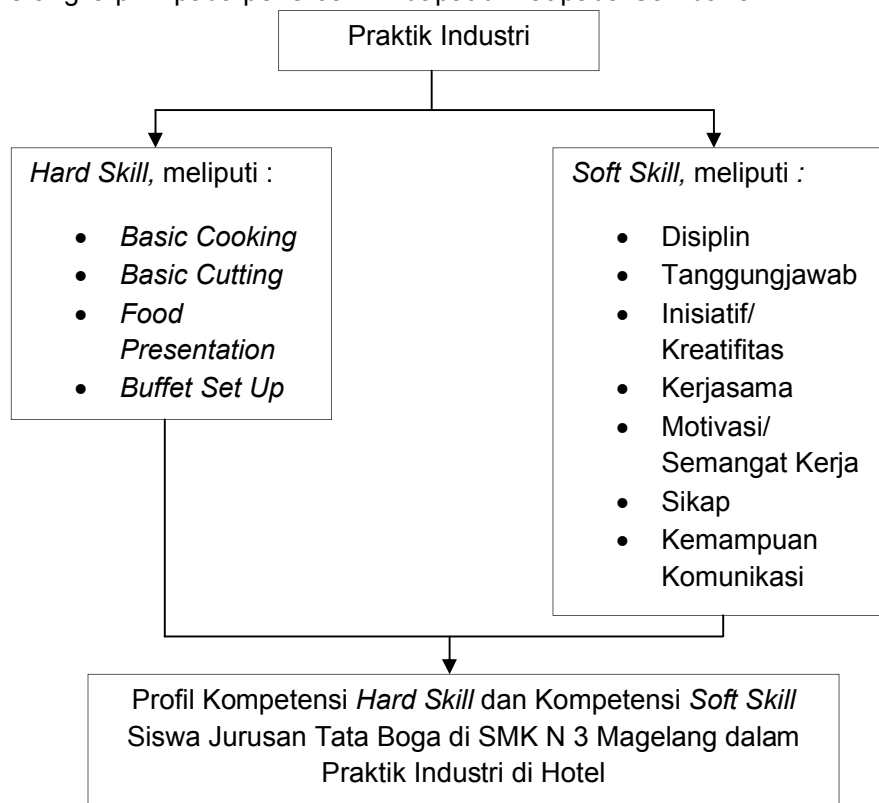
Penelitian mengenai pelaksanaa praktik industri mahasiswa D3 Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta oleh Eko Trisanto (2005). Penelitian ini membahas tentang pelaksanaan praktik industri mahasiswa D3 Tata Boga di katering pada periode praktik tahun 2000 sampai 2003 di wilayah Yogyakarta. Disebutkan dalam penelitian ini bahwa kegiatan yang dilakukan di tempat praktik oleh mahasiswa antara lain: persiapan memasak dengan jumlah pelaksanaan 35%, proses pengolahan dengan jumlah pelaksanaan 47% dan penyajian dengan jumlah pelaksanaan 17%. Setelah pelaksanaan praktik industri mahasiswa mendapat pengalaman dalam menyelenggarakan pesenan makanan dalam jumlah besar serta cara pelayanan dalam acara prasmanan.

C. Kerangka Pikir

Sekolah Menengah Kejuruan sebagai lembaga pendidikan yang bertanggung jawab untuk menciptakan sumber daya manusia yang memiliki pengetahuan, ketrampilan, dan sikap yang profesional, sehingga lulusannya dapat mengembangkan kinerja apabila terjun dakam dunia kerja sesuai dengan bidangnya. Kompetensi kerja yang diperlukan sangat ditentukan dengan yang dibutuhkan oleh industri. Sehingga dibutuhkan proses relevansi pendidikan dengan kebutuhan dunia kerja oleh pihak industri sehingga terjadi kesesuaian kompetensi kerja yang diperlukan oleh calon tenaga kerja di industri.

Kompetensi yang diperlukan oleh tenaga kerja lulusan SMK bidang tata boga berbeda pada beberapa industri jasa boga. Oleh karena itu, dibutuhkan tenaga kerja yang profesional. Tenaga kerja profesional adalah tenaga kerja dengan kesiapan kerja yang baik. Tenaga kerja profesional dapat dilihat dari aspek *hard skill* dan *soft skill* yang dimiliki tenaga kerja

Kompetensi ini diukur sesudah PI dilaksanakan dan dilihat perubahan kompetensi yang dikuasai oleh siswa sesuai dengan tempat mereka melaksanakan PI. Dengan demikian, ada harapan bahwa perbedaan tempat PI berpengaruh dalam pembentukan kompetensi siswa SMK program keahlian tata boga. Kerangka pikir pada penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 1. Konsep Kerangka Piki

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian mengenai profil kompetensi *hard skill* dan kompetensi *soft skill* siswa Jurusan Tata Boga di SMK Negeri 3 Magelang dalam Praktik Industri di hotel merupakan penelitian deskriptif, dimaksudkan untuk mendiskripsikan profil kompetensi *hard skill* dan *soft skill* pada pelaksanaan Praktik Industri. Dalam penelitian deskriptif peneliti tidak memberikan perlakuan-perlakuan tertentu terhadap objek penelitian. Semua kegiatan atau peristiwa berjalan apa adanya (Sudaryo dkk, 2013: 9-10).

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan kuantitatif karena menggunakan data kualitatif yang diangkakan. Metode penelitian kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, teknik pengambilan sampel pada umumnya dilakukan secara random, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif atau statistik dengan tujuan untuk menguji hipotesis setelah ditetapkan (sugiyono, 2006: 14).

Penelitian ini akan menggambarkan secara jelas terhadap pertanyaan penelitian. Penelitian ini ditekankan untuk menggambarkan atau mengungkapkan fakta secara lebih mendalam mengenai profil kompetensi *hard skill* dan kompetensi *soft skill* siswa yang melaksanakan praktik industri di hotel pada siswa kelas XI Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 3 Magelang Jl. Pierre Tandeau No. 01 Magelang. Pengambilan data dalam penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2014 sampai selesai.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan subjek penelitian, apabila jumlahnya kurang dari 100 maka dapat digunakan semua (Suharmi Arikunto, 1992:10). Menurut Sugiyono (2008:80), populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari kemudian ditarik kesimpulan. Populasi dari penelitian ini adalah siswa kelas XI SMK Negeri 3 Magelang yang melaksanakan Praktik Industri.

Tabel 5. Jumlah Populasi Siswa Program Keahlian Tata Boga Kelas XII di SMK N 3 Magelang

Nama Jurusan	Tempat Praktik Industri			Jumlah Siswa
	Hotel	Restoran	Katering	
Tata Boga 1	13	12	14	39 siswa
Tata Boga 2	9	13	17	38 siswa
Tata Boga 3	11	12	15	38 siswa
Jumlah Siswa				115 siswa

2. Sampel

Menurut Soegiono (2008: 81), sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi besar, maka penelitian tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi tersebut. Dengan demikian penelitian dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi. Apa yang dipelajari dari sampel. Kesimpulannya akan dapat diberlakukan untuk populasi. Untuk itu sampel yang diambil dari populasi harus benar-benar representatif (mewakili).

Pengambilan sampel pada penelitian ini berdasarkan jumlah siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel di wilayah Yogyakarta dan Jawa Tengah.

Tabel 6. Pengambilan Sampel Populasi

Nama Jurusan	Jumlah Sampel Kelas XI
Tata Boga 1	13 siswa
Tata Boga 2	9 siswa
Tata Boga 3	11 siswa
Total Sampel	33 siswa

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Definisi operasional bertujuan untuk memperjelas dan menghindari salah penafsiran dalam mengartikan variabel. Variabel adalah objek penelitian atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian (Suharsmi Arikunto, 2009:96). Definisi operasional dari variabel penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Profil Kompetensi *Hard Skill* Siswa dalam Praktik Industri di Hotel

Profil kompetensi dalam Praktik Industri adalah gambaran mengenai kompetensi siswa yang meliputi aspek *basic cooking*, *basic cutting*, *food presentation* dan *buffet set up*.

a. Kompetensi *Basic Cooking*

Kompetensi *basic cooking* merupakan kompetensi yang mengajarkan siswa untuk melakukan prosedur pengolahan sesuai dengan jenis bahan dan jenis menu yang akan diolah. Kompetensi *basic cooking* dapat diukur dengan (1) klasifikasi jenis peralatan pengolahan makanan, (2) pengoperasian peralatan pengolahan makanan, (3) pembersihan peralatan pengolahan makanan, (4) teknik pengolahan makanan.

b. Kompetensi *Basic Cutting*

Kompetensi *basic cutting* merupakan kompetensi untuk persiapan pengolahan maupun berbagai jenis potongan sayuran yang akan digunakan untuk berbagai hidangan kontinental. Untuk mengetahui kompetensi ini dapat diukur dengan indikator-indikator yaitu (1) penanganan sayuran, (2) jenis-jenis potongan sayuran, (3) teknik pemotongan sayuran .

c. Kompetensi *Food Presentation*

Kompetensi *food presentation* merupakan kompetensi penyajian makanan kepada konsumen dengan melaksanakan prinsip-prinsip *food presentation* yang benar. Untuk aspek pengetahuan pada kompetensi *food presentation* diukur dengan indikator-indikator yaitu (1) klasifikasi jenis menu dan penyusunan menu, (2) mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman, (3) menyediakan makanan dan minuman di restoran, (4) menyediakan *room service*, (5) membuat minuman non alkohol.

d. Kompetensi *Buffet Set Up*

Kompetensi *buffet set up* merupakan kompetensi perencanaan, pengolahan, dan pelaksanaan *buffet* dengan melaksanakan prinsip-prinsip yang benar. Untuk mengetahui pengetahuan siswa pada kompetensi *buffet set up*, \ indikator-indikator yang digunakan adalah (1) menjelaskan pengertian *buffet*, (2) menyiapkan penataan tempat dan peralatan *buffet*, (3) menyiapkan dan menata makanan dan minuman untuk *buffet*.

2. Profil Kompetensi *Soft Skill* Siswa dalam Praktik Industri di Hotel

Pada aspek kompetensi *soft skill* dapat diukur dari kualitas kerja siswa selama melaksanakan Praktik Industri di hotel. Pada penilaian kompetensi *soft skill* indikator yang dinilai adalah a) disiplin; b) tanggungjawab; c) inisiatif/kreatifitas d) kerjasama; e) motivasi/ semangat kerja; f) sikap; dan g) kemampuan komunikasi.

3. Praktik Industri (PI)

Praktik Industri adalah suatu serangkaian aktifitas pengenalan siswa dengan dunia kerja selama beberapa waktu untuk meningkatkan pengalaman, pengetahuan, ketrampilan, dan sikap kerja agar siap untuk memasuki dunia kerja. Praktik industri yang dilaksanakan dengan benar akan memantapkan siswa dalam belajar baik teori maupun praktik yang akan menjadi bekal siswa untuk memasuki dunia kerja.

E. Teknik dan Instrumen Penelitian

1. Teknik Penelitian

a. Tes

Teknik penelitian yang digunakan pada kompetensi *hard skill* menggunakan tes. Pengertian tes adalah cara yang digunakan atau prosedur yang ditempuh dalam rangka pengukuran dan penilaian di bidang pendidikan, yang memberikan tugas dan serangkaian tugas yang diberikan oleh guru sehingga dapat dihasilkan nilai yang melambangkan tingkah laku atau prestasi peserta didik.

Menurut Anne Anastasi dalam karya tulisnya yang berjudul Psychological Testing, yang dimaksud dengan tes adalah alat pengukur yang mempunyai standar yang objektif sehingga dapat digunakan secara meluas, serta

dapat digunakan sebagai cara untuk mengukur dan membandingkan keadaan psikis atau tingkah laku individu. Menurut Lee J. Cronbach dalam bukunya berjudul *Essential of Psychological Testing*, tes merupakan suatu prosedur yang sistematis untuk membandingkan tingkah laku dua orang atau lebih.

Tes yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes dengan jawaban pilihan ganda. Dalam penelitian ini menggunakan tes dengan jawaban pilihan ganda bertujuan untuk memudahkan dalam penskoran jawaban responden.

b. Dokumentasi (Data Sekunder)

Metode dokumentasi yang digunakan adalah metode pengumpulan data yang bersumber pada hal-hal yang tertulis, seperti buku-buku, majalah, dokumen, peraturan-peraturan, notulen, rapat, catatan harian dan sebagainya (Suharsimi Arikuntoro, 2002: 135). Pada penelitian. Dalam penelitian ini dokumentasi digunakan untuk mengambil data tentang kompetensi *soft skills* siswa yang bersumber dari lembar penilaian dari industri yang diambil setelah siswa melaksanakan praktik industri.

2. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk menyelidiki fenomena atau gejala alam maupun sosial yang diamati dan merupakan alat bantu dalam mengumpulkan data (Sugiyono, 1999:97). Instrumen bersifat mengukur karena berisi pertanyaan atau pernyataan yang alternatif jawabannya memiliki standar jawaban tertentu, benar salah maupun skala jawaban. Bentuk dan susunan instrumen yang digunakan untuk mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Instrumen *Hard Skill*

Penyusunan instrumen dibantu dengan menggunakan kisi-kisi instrumen. Instrumen untuk mengetahui penguasaan kompetensi *hard skill* oleh siswa SMK Negeri 3 Magelang yang melaksanakan Praktik Industri berdasarkan Spektrum Keahlian Pendidikan Menengah Kejuruan Tahun 2008, sedangkan untuk *soft skill* dilihat berdasarkan *intrapersonal intelligence* dan *interpersonal intelligence*. Kisi-kisi instrumen *hard skill* dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Kisi-kisi Instrumen

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No Soal	Jml	
<i>Hard skill</i>	<i>Basic cooking</i>	Klasifikasi jenis peralatan pengolahan makanan	1, 2, 3	3	
		Pengoperasian peralatan pengolahan makanan	4	1	
		Pembersihan peralatan pengolahan makanan	5	1	
		Teknik pengolahan makanan meliputi: <i>boilling, poaching, braising, stewing, deep frying, shallow frying, roasting, baking, grilling</i>	6, 7, 8	3	
		<i>Basic cutting</i>	Penanganan sayuran	9, 10, 11	3
			Jenis-jenis potongan sayuran	12, 13, 14	3
			Teknik pemotongan sayuran	15, 16	2
		<i>Food presentation</i>	klasifikasi jenis menu dan penyusunan menu	17, 18, 19	3
			Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman	20, 21, 22,	3
			Menyediakan makanan dan minuman di restoran	23,24, 25, 26	4
			Menyediakan <i>room service</i>	27, 28, 29 30	4
			Membuat minumn non alkohol	31, 32, 33	3
		<i>Buffet set up</i>	Menjelaskan pengertian <i>buffet</i>	34, 35	2
			Menyiapkan penataan tempat dan peralatan <i>buffet</i>	36, 37, 38	3
			Menyiapkan dan menata makanan dan minuman untuk <i>buffet</i>	39, 40	2
Jumlah				40	

Sumber: Lembar penilaian kompetensi dari Industri

b. Instrumen *Soft Skill*

Variabel *soft skill* bertujuan untuk mengungkap data tentang ketrampilan *soft skill siswa*, teknik pengumpulan data menggunakan metode dokumentasi yang diambil dari penilaian industri terhadap kompetensi *soft skill* siswa kelas XII yang melakukan Praktik Industri di Hotel.

Tabel 8. Kisi-Kisi Instrumen Kompetensi *Soft Skill*

No	Indikator	Sumber Data Sekunder
1.	Disiplin	Nilai Praktik Industri
2.	Tanggungjawab	Nilai Praktik Industri
3.	Inisiatif/ Kreatifitas	Nilai Praktik Industri
4.	Kerjasama	Nilai Praktik Industri
5.	Motivasi/Semangat kerja	Nilai Praktik Industri
6.	Sikap	Nilai Praktik Industri
7.	Kemampuan Komunikasi	Nilai Praktik Industri

F. Validasi dan Reabilitas Instrumen

1. Pengujian Validitas Instrumen

Validasi atau keabsahan adalah tingkat kemampuan suatu instrumen untuk mengungkapkan sesuatu yang menjadi sasaran pokok pengamatan yang dilakukan dengan instrumen tersebut (Sutrisno Hadi, 19993:108). Menurut Suharsimi Arikunto (2002:144) dikatakan bahwa sebuah tes dikatakan valid apabila tes tersebut mengukur apa yang hendak di ukur. Instrumen penelitian yang berupa angket, diuji validasi untuk memperoleh penelitian sehingga dapat dibakukan menjadi instrumen pengambilan data penelitian.

Kadar validasi instrumen penelitian diungkapkan dengan bentuk koefisien korelasi antara skor pengukuran dan kriteria skor pengukur, maksudnya skor butir setiap persyaratan sedang skor kriteria inioleh Sutrisno Hadi (2001:109) disebut kriteria dalam yaitu suatu kriteria yang diambil di dalam alat ukur itu sendiri. Suatu item dikatakan valid jika skor totalnya diperoleh indeks validas tiap

butir (r). Dengan demikian tiap satu item dapat diketahui yang tidak memenuhi syarat dilihat dari validitasnya.

Uji instrumen dilakukan di SMK N 3 Magelang dengan mengambil siswa 30 orang dengan mengambil kelas XII yang telah melaksanakan Praktik Industri di Hotel. Setelah dilakukan uji instrumen, kemudian instrumen tes tersebut dilakukan analisis dengan menggunakan program ITEMAN untuk mengetahui taraf kesukaran butir soal.

Syarat sebuah instrumen disebut valid apabila r hitung lebih besar dari r tabel. Hasil uji validitas dengan menggunakan program ITEMAN menunjukkan nilai 0,177 sampai 0,661. Sementara diketahui r tabel dengan sampel sebanyak 30 orang siswa adalah sebesar 0,361. Beberapa butir soal r hitung yang nilainya lebih kecil dari r tabel, maka butir soal tersebut dinyatakan gugur atau tidak valid. Butir soal yang valid dan yang telah gugur bisa dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Hasil Uji Validitas kompetensi *Hard Skill*

No	Nomor Soal	Keterangan
1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40	Valid
2	14, 17, 23, 25, 35	Tidak Valid

Berdasarkan Tabel 6 terlihat bahwa 35 butir pertanyaan yang digunakan untuk mengukur variabel pengetahuan siswa mempunyai r hitung α 0,361. Hal ini menunjukkan bahwa 35 butir soal tersebut dinyatakan valid dan 5 butir soal dinyatakan tidak valid sehingga untuk mengukur variabel kompetensi *Hard Skill* dan dapat digunakan untuk pengumpulan data penelitian digunakan 35 butir soal.

2. Pengujian Reabilitas Instrumen

Reliabilitas mempunyai arti tetap, dapat dipercaya, atau dapat diandalkan. Dengan demikian, reliabilitas menunjukkan pengertian bahwa suatu instrumen

cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik (Suharsimi Arikunto, 2002:254).

Begitu juga dalam penelitian ini, pengujian instrumen dilakukan untuk memperoleh instrumen penelitian yang benar-benar dapat dipercaya. Untuk menguji kesahihan instrumen digunakan pengujian reliabilitas secara internal karena uji coba dilakukan satu kali (*single trial administrator*) dengan menggunakan rumus alpha (Saifuddin Azwar, 2004:4). Adapun rumus alpha adalah:

$$r_{11} = \frac{k-1}{k} \left(1 - \frac{\sum x_i^2}{n \sigma^2} \right)$$

Keterangan :

r_{11} = reliabilitas instrumen

k = banyaknya butir pertanyaan/banyaknya soal

$\sum x_i^2$ = jumlah varians butir

σ^2 = varians butir

Untuk mengetahui tingkat reliabilitas instrumen penelitian maka digunakan pedoman berdasarkan nilai koefisien reliabilitas korelasi menurut Sugiyono (2012: 231), adalah sebagai berikut.

Tabel 10. Nilai Koefisien Reliabilitas

Koefisien Reliabilitas	Tingkat Reliabilitas
0,00 – 0,199	Sangat rendah
0,20 – 0,399	Rendah
0,40 – 0,599	Sedang
0,60 – 0,799	Kuat
0,80 – 1,000	Sangat kuat

Dalam memberikan interpretasi instrumen, instrumen dikatakan reliabel jika $\alpha \geq r_{tabel}$. Namun apabila $\alpha \leq r_{tabel}$, maka instrumen tidak reliabel. Dalam penelitian ini analisis realibilitas instrumen dibantu dengan menggunakan program *ITEMAN*.

Berdasarkan hasil uji coba instrumen yang telah dilakukan pada 30 responden non sampel siswa kelas XI SMK N 3 Magelang jurusan Tata Boga yang melaksanakan Prakti Industri di Hotel dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Ringkasan Hasil Uji Reabilitas Instrumen Penelitian

Variabel	Koefisien alpha	Tingkat Reabilitas
Kompetensi <i>hard skill</i> (x)	0,896	Sangat tinggi

Uji coba instrumen yang telah dilakukan kepada 30 responden non sampel siswa kelas XI SMK N 3 Magelang yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel menghasilkan data bahwa pada variabel (X) yaitu kompetensi *hard skill* memiliki tingkat reabilitas sangat tinggi. Hal ini disebabkan karena pada variabel X menghasilkan nilai α sebesar 0,896.

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu :

1. Analisis Deskriptif

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif, tujuan dilakukannya analisis deskriptif adalah untuk menggambarkan data yang diperoleh dari lapangan kemudian disusun secara teratur dan berurutan agar menjadi lebih mudah dimengerti. Data dikumpulkan, dikelompokkan, diinterpretasikan untuk kemudian ditarik kesimpulan. (Sugiyono, 2007)

Pada analisis data deskriptif, penyajian data menggunakan tabel biasa (distribusi frekuensi), penjelasan kelompok melalui modus, mean, dan variasi kelompok melalui rentang dan simpangan baku (Sugiyono, 2012: 29).

a. Mean, Median, Modus

- 1) Mean adalah nilai rata-rata yaitu total dibagi jumlah individu.

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

Keterangan :

\bar{X} : Mean
 Σ : Epsilon (baca jumlah)
 X_i : nilai X ke i sampai ke n
n : jumlah individu

(Sudjana, 2001:67)

- 2) Median adalah suatu nilai yang membatasi 50% dari frekuensi distribusi sebelah atas dan 50% frekuensi sebelah bawah.

$$Md = b + p \left[\frac{\frac{n}{2} - F}{f} \right]$$

Keterangan :

Md : Median
b : batas bawah, dimana median akan terletak
n : banyak data/jumlah sampel
p : panjang kelas interval
F : jumlah semua frekuensi sebelum kelas median
f : frekuensi kelas median

(Sugiyono, 2007:53)

3) Modus adalah nilai yang mempunyai frekuensi terbanyak dalam distribusi.

$$Mo = b + p \left[\frac{b_2}{b_1 + b_2} \right]$$

Keterangan :

Mo : Modus

b : batas kelas interval dengan frekuensi terbanyak

p : panjang kelas interval

b_1 :frekuensi pada kelas modus (frekuensi pada kelas interval yang terbanyak) dikurangi frekuensi kelas interval terdekat berikutnya

b_2 :frekuensi kelas modus dikurangi frekuensi kelas interval terdekat berikutnya

(Sugiyono, 2007:52)

b. Standar Deviasi

Menghitung Standar Deviasi (simpangan baku) dengan rumus:

$$s = \sqrt{\frac{\sum f_i (X_i - \bar{X})^2}{(n-1)}}$$

keterangan ;

s : standar deviasi

f : frekuensi yang sesuai dengan tanda kelas

n : jumlah data

$X_i - \bar{X}$: simpangan

(Sudjana, 2001:95)

c. Tabel Distribusi Frekuensi

- 1) Menghitung jumlah kelas interval

$$K = 1 + 3,3 \log . n$$

Keterangan :

K : jumlah kelas interval

n : jumlah data

log : logaritma

(Sugiyono, 2007:35)

- 2) Menghitung rentang data

$$R = x_t - x_r$$

Keterangan :

R : Rentang data

x_t : data terbesar dalam kelompok

x_r : data terkecil dalam kelompok

(Sugiyono, 2010:55)

- 3) Menghitung panjang kelas

$$\text{Panjang kelas} = \frac{\text{rentang data}}{\text{jumlah kelas}}$$

(Sugiyono, 2010:37)

d. Histogram

Histogram dibuat berdasarkan data frekuensi dan kelas interval yang akan ditampilkan dalam tabel distribusi frekuensi.

Deskripsi selanjutnya yaitu melakukan pengkategorian skor masing-masing variabel. Skor tersebut kemudian dibagi dalam empat kategori.

Pengkategorian dilakukan berdasarkan Mean ideal (M_i) dan Standar Deviasi ideal (SD_i) yang diperoleh. Rumus mencari M_i dan SD_i :

$$M_i = \frac{1}{2} (X_{\max} + X_{\min})$$

$$SD_i = \frac{1}{6} (X_{\max} + X_{\min})$$

Pengkategorian variabel adalah sebagai berikut :

$$\text{Sangat Rendah} = X < (M_i - 1 \cdot SD_i)$$

$$\text{Rendah} = M_i > X \geq (M_i - 1 \cdot SD_i)$$

$$\text{Tinggi} = (M_i + 1 \cdot SD_i) > X \geq M_i$$

$$\text{Sangat Tinggi} = X > (M_i + 1 \cdot SD_i)$$

(Djemari Mardapi, 2008:123)

2. Uji Tingkat Kesukaran Butir Soal

Uji tingkat kesukaran bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaran setiap butir soal. Tingkat Kesukaran Butir Soal digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaran pada sebuah soal. Program analisis yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaran soal menggunakan ITEMAN. Sebuah butir soal dikatakan memiliki tingkat kesukaran tinggi apabila menunjukkan indeks kesukaran 0 – 0.30. (Arikunto, 2010). Berikut merupakan rumus untuk mengetahui tingkat kesukaran butir soal sebagai berikut :

$$\text{Tingkat kesukaran} = \frac{B}{Js}$$

Keterangan :

B : Jumlah jawaban benar

Js : jumlah siswa

Adapun cara yang dilakuakn untuk menghitung tingkat kesukaran butir

soal adalah sebagai berikut :

- 1) Memasukan skor yang sudah ditentukan kedalam progam Microsoft Excel.
- 2) Menjumlah skor pada setiap butir soal.
- 3) Masukan jumlah skor tersebut kedalam rumus.
- 4) Akan diperoleh angka indek tingkat kesukaran

Tabel 12. Indeks Tingkat Kesukaran Butir Soal

No	Indek Tingkat Kesukaran	Kriteria
1	0 – 0,3	Sukar
2	0,31 – 0,70	Sedang
3	0,71 – 1,00	Mudah

Sumber: Arikunto, 2011

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

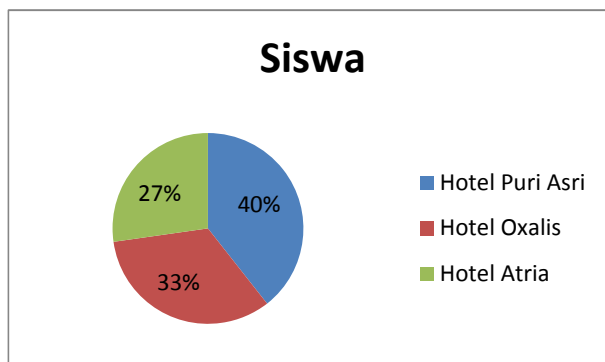
Deskripsi data yang dilakukan merupakan tahapan yang harus ditempuh untuk dapat mengambil kesimpulan dalam suatu penelitian. Selain itu, deskripsi data yang diperoleh dalam penelitian adalah agar mempermudah dalam menafsirkan hasil penelitian pada masing—masing variabel yaitu variabel kompetensi *hard skill* dan variabel kompetensi *soft skill* pada siswa Tata Boga di SMK N 3 Magelang.

Pendidikan Sistem Ganda (PSG) atau lebih dikenal dengan Praktik Industri (PI) dilakukan untuk menciptakan tenaga kerja yang profesional dan memiliki kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia kerja. SMK N 3 Magelang melakukan kerja sama dengan industri jasa boga yang menjadi industri pasangan khususnya hotel yang tersebar di wilayah Yogyakarta dan Jawa Tengah. Selain di wilayah Magelang dan Jawa Tengah, SMK N 3 Magelang juga memfasilitasi siswanya yang melaksanakan di Luar negeri seperti di Kuala Lumpur. Bentuk pelaksanaan Praktik Industri menggunakan sistem *block release* yaitu sistem pelaksanaan PI per bulan atau semester di industri pasangan. Lama pelaksanaan Prakti Industri siswa kelas XI Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang antara 2 bulan sampai dengan 6 bulan.

Responden yang dijadikan subjek dalam penelitian ini sebanyak 33 responden, yang berasal dari siswa kelas XI di SMK N 3 Magelang jurusan Tata Boga. Berdasarkan data penelitian yang diperoleh dari tes. Maka diperoleh data mengenai karakteristik responden yaitu dari hotel tempat yang digunakan siswa

untuk melaksanakan Praktik Industri. Data hotel tempat siswa melaksanakan Praktik Industri dapat dilihat pada Gambar 2.

Gambar 2. Data Peserta PI Pada Tahun 2014



Sumber : Data penelitian yang diolah, 2014.

Berdasarkan data yang terdapat pada Gambar 2 diatas, menunjukkan bahwa hotel yang paling banyak digunakan dalam penelitian ini adalah hotel Puri Asri yang berada di Magelang yaitu sebanyak 40% (13 responden), Hotel Oxalis sebesar 33% (11responden) dan yang paling sedikit digunakan adalah hotel Atria yaitu sebanyak 27% (9 responden). Berdasarkan diagram diatas menunjukkan bahwa sebagian besar responden melaksanakan Praktik Industri di Hotel yang berada luar di kawasan SMK N 3 Magelang.

Data variabel profil kompetensi *hard skill* dalam praktik industri di hotel diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah soal untuk kompetensi *basic cooking* sebanyak 8 soal, untuk kompetensi *basic cutting* sebanyak 7 soal, untuk kompetensi *food presentation* ada sebanyak 14 soal dan untuk kompetensi *buffet set up* ada sebanyak 6 soal.

Data variabel untuk profil kompetensi *soft skill* siswa dalam praktik industri diperoleh dari data sekunder yaitu rata-rata nilai disiplin, tanggungjawab, inisiatif/ kreatifitas kerjasama, motivasi/ semangat kerja, sikap, dan kemampuan

komunikasi siswa selama melaksanakan praktik industri. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini merupakan nilai yang dibuat langsung oleh pembimbing industri.

Hasil penelitian profil kompetensi *hard skill* dan kompetensi *soft skill* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam praktik industri di hotel didasarkan pada 2 kompetensi dari masing-masing adalah sebagai berikut:

1. Hotel Puri Asri

a. Kompetensi *Hard Skill*

Data profil kompetensi *hard skill* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel Puri Asri yang diperoleh dari perhitungan olah data dengan menggunakan SPSS v.16 dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Deskripsi Data Profil Kompetensi *Hard Skill* Siswa di Hotel Puri Asri

Statistics					
		Basic Cooking	Basic Cutting	Food Presentation	Buffet Set Up
N	Valid	13	13	13	13
	Missing	0	0	0	0
Mean		7.3077	6.6923	13.2308	5.5385
Median		8.0000	7.0000	13.0000	6.0000
Mode		8.00	7.00	14.00	6.00
Std. Deviation		.85485	.48038	.92681	.51887
Variance		.731	.231	.859	.269
Range		2.00	1.00	3.00	1.00
Minimum		6.00	6.00	11.00	5.00
Maximum		8.00	7.00	14.00	6.00
Sum		95.00	87.00	172.00	72.00

1) Kompetensi *Basic Cooking*

Data variabel profil kompetensi siswa pada *basic cooking* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *basic cooking* adalah sebanyak 8 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *basic cooking* diperoleh nilai tertinggi 8 dan skor terendah 6. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 7,3077; nilai tengah (Median) sebesar 8, nilai Modus (Mode) sebesar 8, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,85485 dengan jumlah skor total sejumlah 95.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (Mi) dan Standar Deviasi ideal (SDi). Kompetensi *basic cutting* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 8 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 8 = 8$ dan skor terendah $0 \times 8 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean idean (Mi) $= \frac{1}{2} (8 + 0) = 4$ dan Standar Deviasi ideal (SDi) $= \frac{1}{6} \times (8-0) = 1,3$

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *basic cooking*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal dan Standar Deviasi ideal (SDi) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *basic cooking* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 14. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek *Basic Cooking*

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 5,3$	Baik	13	100%
$2,7 \leq x < 5,3$	Cukup	0	0
$X < 2,7$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *basic cooking* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel.

Dari hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa aspek kompetensi *basis cooking* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel adalah termasuk dalam kategori baik.

2) Kompetensi *Basic Cutting*

Data variabel profil kompetensi siswa pada *basic cutting* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *basic cooking* adalah sebanyak 8 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *basic cutting* diperoleh nilai terendah 6 dan skor tertinggi 7. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 6,6923; nilai tengah (Median) sebesar 7, nilai Modus (Mode) sebesar 7, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,48 dengan jumlah skor total sejumlah 87.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (Mi) dan Standar Deviasi ideal (SDi). Kompetensi *basic cutting* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 8 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 7 = 7$ dan skor terendah

$0 \times 7 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean ideal (M_i) = $\frac{1}{2} (7 + 0) = 3,5$ dan Standar Deviasi ideal (SD_i) = $\frac{1}{6} \times 7-0 = 1,2$.

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *basic cooking*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal dan Standar Deviasi ideal (SD_i) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *basic cutting* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 15. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek *Basic Cutting*

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 4,7$	Baik	13	100%
$2,3 \leq x < 4,7$	Cukup	0	0
$X < 2,3$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *basic cutting* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel.

Dari hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa aspek kompetensi *bacis cutting* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel Puri Asri adalah termasuk dalam kategori baik.

3) Kompetensi *Food Presentation*

Variabel profil kompetensi siswa pada *food presentation* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *food presentation* adalah sebanyak 14 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *basic cutting* diperoleh nilai terendah 11 dan skor tertinggi 14. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 13,2308 ; nilai tengah (Median) sebesar 13, nilai Modus (Mode) sebesar 14, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,92 dengan jumlah skor total sejumlah 172.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (Mi) dan Standar Deviasi ideal (SDi). Kompetensi *food presentation* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 8 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 14 = 14$ dan skor terendah $0 \times 14 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean idean (Mi) = $\frac{1}{2} (14 + 0) = 7$ dan Standar Deviasi ideal (SDi) = $\frac{1}{6} \times 14 - 11 = 1,2$.

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *food presentation*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal dan Standar Deviasi ideal (SDi) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *food presentation* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 16. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek Food Presentation

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 9,3$	Baik	13	100%
$4,7 \leq x < 9,3$	Cukup	0	0
$X < 4,7$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *food presentation* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel.

Dari hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa pada aspek kompetensi *food presentation* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel Puri Asri adalah termasuk dalam kategori baik.

4) Kompetensi *Buffet Set Up*

Data variabel profil kompetensi siswa pada *buffet set up* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *buffet set up* adalah sebanyak 6 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *basic cutting* diperoleh nilai terendah 5 dan skor tertinggi 6. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 5,3585; nilai tengah (Median) sebesar 6, nilai Modus (Mode) sebesar 6, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,52 dengan jumlah skor total sejumlah 72.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (Mi) dan Standar Deviasi ideal (SDi). Kompetensi *buffet set up* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 6 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 6 = 6$ dan skor terendah $0 \times 7 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean idean (Mi) = $\frac{1}{2} (6 + 0) = 3$ dan Standar Deviasi ideal (SDi) = $\frac{1}{6} \times 6-0 = 1$.

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *buffet set up*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal dan Standar Deviasi ideal (SDi) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *buffet set up* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 17. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek *Buffet set Up*

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 4,0$	Baik	13	100%
$2,0 \leq x < 4,0$	Cukup	0	0
$X < 2,0$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *buffet set up* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel.

Dari hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa aspek kompetensi *buffet set up* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel Puri asri adalah termasuk dalam kategori baik.

b. Kompetensi *Soft Skill*

Data profil kompetensi *soft skill* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel Asri Puri yang diperoleh dari perhitungan olah data dengan menggunakan SPSS v.16 dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Deskripsi Data Profil Kompetensi *Soft Skill* Siswa yang Melaksanakan PI di Hotel Puri Asri

		Statistics						
		Disiplin	Tanggung Jawab	Inisiatif/ Kreatifitas	Kerjasama	Motivasi	Sikap	Kemampuan Komunikasi
N	Valid	13	13	13	13	13	13	13
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		4.6923	4.6154	4.4615	4.6923	4.7692	4.3846	4.9231
Median		5.0000	5.0000	4.0000	5.0000	5.0000	4.0000	5.0000
Mode		5.00	5.00	4.00	5.00	5.00	4.00	5.00
Std. Deviation		.48038	.65044	.51887	.48038	.43853	.50637	.27735
Variance		.231	.423	.269	.231	.192	.256	.077
Range		1.00	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Minimum		4.00	3.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Maximum		5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Sum		61.00	60.00	58.00	61.00	62.00	57.00	64.00

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan indikator disiplin diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,69; nilai tengah (Median) sebesar 5, nilai Modus (Mode) sebesar 5, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,48 dengan jumlah skor total sejumlah 61.

Pada indikator tanggungjawab diperoleh nilai terendah 3 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,61; nilai tengah (Median) sebesar 5, nilai Modus (Mode) sebesar 5, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,65 dengan jumlah skor total sejumlah 60.

Hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk indikator inisiatif/kreatifitas diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,46; nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,52 dengan jumlah skor total sejumlah 58.

Untuk indikator kompetensi kerjasama diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 0; nilai tengah (Median) sebesar 7, nilai Modus (Mode) sebesar 7, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,48 dengan jumlah skor total sejumlah 87

Pada indikator motivasi diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,76; nilai tengah (Median) sebesar 5, nilai Modus (Mode) sebesar 5, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,43 dengan jumlah skor total sejumlah 61.

Pada indikator sikap diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,38; nilai tengah (Median)

sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,50 dengan jumlah skor total sejumlah 57.

Sedangkan untuk sikap diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,92; nilai tengah (Median) sebesar 5, nilai Modus (Mode) sebesar 5, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,27 dengan jumlah skor total sejumlah 64.

Data variable profil kompetensi siswa untuk kompetensi *soft skill* diperoleh dari data sekunder yaitu rata-rata dari nilai disiplin, tanggungjawab, inisiatif/kreatifitas, kerjasama, motivasi, siap, dan kemampuan komunikasi siswa selama melaksanakan Praktik Industri. Data sekunder yang digunakan pada penelitian ini merupakan nilai yang diisi langsung oleh industry, dimana pihak industry mengetahui kinerja siswa selama melaksanakan PI. jumlah responden sebanyak 33 siswa. Tabel 19. akan menyajikan deskripsi data kompetensi *soft skill* pada setiap indikator :

Tabel 19. Kategori Data pada Kompetensi Soft Skill

No	Indikator	Baik		Cukup		Kurang	
		n	%	N	%	n	%
1	Disiplin	9	69,2	4	30,8	0	0
2	Tanggungjawab	9	69,2	4	30,8	0	0
3	Inisiatif/Kreatifitas	7	53,8	6	46,2	0	0
4	Kerjasama	9	69,2	4	30,8	0	0
5	Motivasi	10	76,9	3	23,1	0	0
6	Sikap	8	61,5	5	38,5	0	0
7	Kemampuan Komunikasi	12	92,3	1	7,7	0	0

keterangan : n = jumlah siswa

Pada tabel . pada indicator disiplin sebanyak 69,2% siswa memiliki pencapaian yang baik. Pada indicator tanggungjawab sebanyak 69,2 % siswa memiliki pencapaian yang baik. Untuk indikator inisiatif/kreatifitas mencapai 53,8% Siswa yang memiliki pencapaian baik. Pada indikator kerjasama sebanyak 69,2% siswa yang memiliki pencapaian baik. Pada indikator motivasi sebanyak

76,9% siswa memiliki pencapaian baik. Untuk Indikator sikap sebanyak 61,5% siswa memiliki pencapaian baik.

Sedangkan pada indikator kemampuan komunikasi sebanyak 92,3% siswa yang memiliki pencapaian tinggi. Untuk mengetahui nilai keseluruhan, dapat dilakukan dengan mencari rata-rata dari semua indicator pada setiap siswa.

2. Hotel Oxalis

a. Kompetensi *Hard Skill*

Data profil kompetensi *hard skill* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel Oxalis yang diperoleh dari perhitungan olah data dengan menggunakan SPSS v.16 dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 20. Deskripsi Data Profil Kompetensi *Hard Skill* Siswa PI di Hotel Oxalis

Statistics					
		Basic Cooking	Basic Cutting	Food Presentation	Buffet Set Up
N	Valid	11	11	11	11
	Missing	0	0	0	0
Mean		7.1818	6.6364	13.1818	5.3636
Median		7.0000	7.0000	14.0000	5.0000
Mode		8.00	7.00	14.00	5.00 ^a
Std. Deviation		.87386	.80904	1.25045	.67420
Variance		.764	.655	1.564	.455
Range		2.00	3.00	4.00	2.00
Minimum		6.00	5.00	10.00	4.00
Maximum		8.00	8.00	14.00	6.00
Sum		79.00	73.00	145.00	59.00

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

1) Kompetensi *Basic Cooking*

Data variabel profil kompetensi siswa pada *basic cooking* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *basic cooking* adalah sebanyak 8 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *basic cooking* diperoleh nilai tertinggi dan skor terendah 6. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 7,18; nilai tengah (Median) sebesar 7, nilai Modus (Mode) sebesar 8, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,87 dengan jumlah skor total sejumlah 79.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (Mi) dan Standar Deviasi ideal (SDi). Kompetensi *basic cutting* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 8 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 8 = 8$ dan skor terendah $0 \times 8 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean idean (Mi) $= \frac{1}{2} (8 + 0) = 4$ dan Standar Deviasi ideal (SDi) $= \frac{1}{6} \times (8-0) = 1,3$

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *basic cooking*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal dan Standar Deviasi ideal (SDi) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *basic cooking* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 21. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek *Basic Cooking*

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 5,3$	Baik	13	100%
$2,7 \leq x < 5,3$	Cukup	0	0
$X < 2,7$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *basic cooking* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel.

Dari hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa aspek kompetensi *basic cooking* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel Oxalis adalah termasuk dalam kategori baik.

2) Kompetensi *Basic Cutting*

Data variabel profil kompetensi siswa pada *basic cutting* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *basic cutting* adalah sebanyak 8 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *basic cooking* diperoleh nilai tertinggi 8 dan skor terendah 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 6,63; nilai tengah (Median) sebesar 7, nilai Modus (Mode) sebesar 7, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,81 dengan jumlah skor total sejumlah 73.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (M_i) dan Standar Deviasi ideal (SD_i). Kompetensi *basic cutting* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 8 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 8 = 8$ dan skor terendah $0 \times 8 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean idean (M_i) = $\frac{1}{2} (8 + 0) = 4$ dan Standar Deviasi ideal (SD_i) = $\frac{1}{6} \times (8-0) = 1,3$.

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *basic cutting*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal dan Standar Deviasi ideal (SDi) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *basic cutting* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 22. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek *Basic Cutting*

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 5,3$	Baik	13	100%
$2,7 \leq x < 5,3$	Cukup	0	0
$X < 2,7$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *basic cutting* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel.

Dari hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa aspek kompetensi *bacis cooking* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel oxalis adalah termasuk dalam kategori baik.

3) Kompetensi *Food Presentation*

Variabel profil kompetensi siswa pada *food presentation* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *food presentation* adalah sebanyak 14 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *basic cutting* diperoleh nilai terendah 11 dan skor tertinggi 14. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar

13,18 ; nilai tengah (Median) sebesar 14, nilai Modus (Mode) sebesar 14, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 1,25 dengan jumlah skor total sejumlah 145.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (M_i) dan Standar Deviasi ideal (SD_i). Kompetensi *food presentation* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 8 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 14 = 14$ dan skor terendah $0 \times 14 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean idean (M_i) = $\frac{1}{2} (14 + 0) = 7$ dan Standar Deviasi ideal (SD_i) = $\frac{1}{6} \times 14 - 11 = 1,2$.

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *food presentation*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal dan Standar Deviasi ideal (SD_i) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *food presentation* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 23. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek Food Presentation

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 9,3$	Baik	13	100%
$4,7 \leq x < 9,3$	Cukup	0	0
$X < 4,7$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *food presentation* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel. Dari hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa pada aspek kompetensi *food presentation* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel Oxalis adalah termasuk dalam kategori baik.

4) Kompetensi *Buffet Set Up*

Data variabel profil kompetensi siswa pada *buffet set up* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *buffet set up* adalah sebanyak 6 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *basic cutting* diperoleh nilai terendah 5 dan skor tertinggi 6. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 5,36; nilai tengah (Median) sebesar 5, nilai Modus (Mode) sebesar 5, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,67 dengan jumlah skor total sejumlah 59.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (M_i) dan Standar Deviasi ideal (SD_i). Kompetensi *buffet set up* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 6 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 6 = 6$ dan skor terendah $0 \times 7 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean idean (M_i) = $\frac{1}{2} (6 + 0) = 3$ dan Standar Deviasi ideal (SD_i) = $\frac{1}{6} \times 6-0 = 1$.

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *buffet set up*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal dan Standar Deviasi ideal (SD_i) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *buffet set up* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 24. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek *Buffet set Up*

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 4,0$	Baik	13	100%
$2,0 \leq x < 4,0$	Cukup	0	0
$X < 2,0$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *buffet set up* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel.

Dari hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa aspek kompetensi *buffet set up* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel Oxalis adalah termasuk dalam kategori baik.

b. Kompetensi *Soft Skill*

Data profil kompetensi *soft skill* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel Oxalis yang diperoleh dari perhitungan olah data dengan menggunakan SPSS v.16 dapat dilihat pada Tabel 25.

Tabel 25. Deskripsi Data Profil Kompetensi *Soft Skill* Siswa di Hotel Oxalis

Statistics								
		Disiplin	Tanggung Jawab	Inisiatif/ Kreativitas	Kerjasama	Motivasi	Sikap	Kemampuan Komunikasi
N	Valid	11	11	11	11	11	11	11
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		4.0000	4.0909	4.0909	4.2727	4.1818	4.3636	4.1818
Median		4.0000	4.0000	4.0000	4.0000	4.0000	4.0000	4.0000
Mode		4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Std. Deviation		.63246	.53936	.53936	.46710	.75076	.50452	.40452
Variance		.400	.291	.291	.218	.564	.255	.164
Range		2.00	2.00	2.00	1.00	2.00	1.00	1.00
Minimum		3.00	3.00	3.00	4.00	3.00	4.00	4.00
Maximum		5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Sum		44.00	45.00	45.00	47.00	46.00	48.00	46.00

Berdasarkan tabel diatas hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan indikator disiplin diperoleh nilai terendah 3 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4;

nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,63 dengan jumlah skor total sejumlah 44.

Pada indikator tanggungjawab diperoleh nilai terendah 3 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,09; nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,53 dengan jumlah skor total sejumlah 45.

Hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk indikator inisiatif/kreatifitas diperoleh nilai terendah 3 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,09; nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,53 dengan jumlah skor total sejumlah 45.

Untuk indikator kompetensi kerjasama diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,27; nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,47 dengan jumlah skor total sejumlah 47.

Pada indikator motivasi diperoleh nilai terendah 3 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,18; nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,75 dengan jumlah skor total sejumlah 46.

Pada indikator sikap diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,36, nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,50 dengan jumlah skor total sejumlah 48.

Sedangkan untuk sikap diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,18; nilai tengah

(Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,40 dengan jumlah skor total sejumlah 46.

Data variable profil kompetensi siswa untuk kompetensi *soft skill* diperoleh dari data sekunder yaitu rata-rata dari nilai disiplin, tanggungjawab, inisiatif/kreatifitas, kerjasama, motivasi, siap, dan kemampuan komunikasi siswa/ selama melaksanakan Praktik Industri. Data sekunder yang digunakan pada penelitian ini merupakan nilai yang diisi langsung oleh industry, dimana pihak industry mengetahui kinerja siswa selama melaksanakan PI. jumlah responden sebanyak 33 siswa. Tabel 26. akan menyajikan deskripsi data kompetensi *soft skill* pada setiap indikator :

Tabel 26. Kategori Data pada Kompetensi Soft Skill

No	Indikator	Baik		Cukup		Kurang	
		N	%	n	%	n	%
1	Disiplin	2	18,2	9	81,8	0	0
2	Tanggungjawab	2	18,2	9	81,8	0	0
3	Inisiatif/Kreatifitas	2	18,2	9	81,8	0	0
4	Kerjasama	3	27,3	8	72,7	0	0
5	Motivasi	4	36,4	7	63,6	0	0
6	Sikap	4	36,4	7	63,6	0	0
7	Kemampuan Komunikasi	2	18,2	9	81,8	0	0

keterangan : n = jumlah siswa

Pada table diatas, indikator disiplin sebanyak 18,2% siswa memiliki pencapaian yang baik. Pada indikator tanggungjawab sebanyak 18,2 % siswa memiliki pencapaian yang tinggi. Untuk indikator inisiatif/kreatifitas mencapai 18,2% Siswa yang memiliki pencapaian tinggi. Pada indikator kerjasama sebanyak 27,3% siswa yang memiliki pencapaian tinggi. Pada indikator motivasi sebanyak 36,4% siswa memiliki pencapaian tinggi. Indikator sikap sebanyak 36,4% siswa memiliki pencapaian tinggi. Sedangkan pada indikator kemampuan komunikasi sebanyak 18,2% siswa yang memiliki pencapaian tinggi.

3. Hotel Atria

a. Kompetensi *Hard Skill*

Data profil kompetensi *hard skill* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel Atria yang diperoleh dari perhitungan olah data dengan menggunakan SPSS v.16 dapat dilihat pada Tabel 27.

Tabel 27. Deskripsi Data Profil Kompetensi *Hard Skill* Siswa PI di Hotel Atria

		Statistics			
		Basic Cooking	Basic Cutting	Food Presentation	Buffet Set Up
N	Valid	9	9	9	9
	Missing	0	0	0	0
Mean		7.7778	6.6667	13.0000	5.5556
Median		8.0000	7.0000	13.0000	6.0000
Mode		8.00	7.00	13.00	6.00
Std. Deviation		.44096	.50000	.50000	.72648
Variance		.194	.250	.250	.528
Range		1.00	1.00	2.00	2.00
Minimum		7.00	6.00	12.00	4.00
Maximum		8.00	7.00	14.00	6.00
Sum		70.00	60.00	117.00	50.00

1. Kompetensi *Basic Cooking*

Data variabel profil kompetensi siswa pada *basic cooking* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *basic cooking* adalah sebanyak 8 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *basic cooking* diperoleh nilai tertinggi dan skor terendah 7. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 7,77; nilai tengah (Median) sebesar 8, nilai Modus (Mode) sebesar 8, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,44 dengan jumlah skor total sejumlah 70.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (Mi) dan Standar Deviasi ideal (SDi). Kompetensi *basic cutting* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 8 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 8 = 8$ dan skor terendah $0 \times 8 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean idean (Mi) = $\frac{1}{2} (8 + 0) = 4$ dan Standar Deviasi ideal (SDi) = $\frac{1}{6} \times (8-0) = 1,3$

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *basic cooking*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal dan Standar Deviasi ideal (SDi) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *basic cooking* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 28. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek Basic Cooking

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 5,3$	Baik	13	100%
$2,7 \leq x < 5,3$	Cukup	0	0
$X < 2,7$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *basic cooking* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel.

Dari hasil diatas, dapat disimppulkan bahwa aspek kompetensi *bacis cooking* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel Atria adalah termasuk dalam kategori baik.

2. Kompetensi *Basic Cutting*

Data variabel profil kompetensi siswa pada *basic cutting* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *basic cutting* adalah sebanyak 8 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *basic cooking* diperoleh nilai tertinggi 7 dan skor terendah 6. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 6,63; nilai tengah (Median) sebesar 7, nilai Modus (Mode) sebesar 7, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,50 dengan jumlah skor total sejumlah 60.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (Mi) dan Standar Deviasi ideal (SDi). Kompetensi *basic cutting* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 8 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 8 = 8$ dan skor terendah $0 \times 8 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean idean (Mi) = $\frac{1}{2} (8 + 0) = 4$ dan Standar Deviasi ideal (SDi) = $\frac{1}{6} \times (8-0) = 2,3$.

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *basic cutting*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal dan Standar Deviasi ideal (SDi) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *basic cutting* disajikan dalam tabel berikut

Tabel 29. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek *Basic Cutting*

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 5,3$	Baik	13	100%
$2,7 \leq x < 5,3$	Cukup	0	0
$X < 2,7$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *basic cutting* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel.

Dari hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa aspek kompetensi *basis cooking* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel Atria adalah termasuk dalam kategori baik.

3. Kompetensi *Food Presentation*

Variabel profil kompetensi siswa pada *food presentation* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *food presentation* adalah sebanyak 14 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *basic cutting* diperoleh nilai terendah 12 dan skor tertinggi 14. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 13 ; nilai tengah (Median) sebesar 13, nilai Modus (Mode) sebesar 13, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,50 dengan jumlah skor total sejumlah 117.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (Mi) dan Standar Deviasi ideal (SDi). Kompetensi *food presentation* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 8 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 14 = 14$ dan skor terendah $0 \times 14 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean idean (Mi) = $\frac{1}{2} (14 + 0) = 7$ dan Standar Deviasi ideal (SDi) = $\frac{1}{6} \times 14 - 11 = 2,3$

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *food presentation*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal

dan Standar Deviasi ideal (SDi) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *food presentation* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 30. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek *Food Presentation*

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 9,3$	Baik	13	100%
$4,7 \leq x < 9,3$	Cukup	0	0
$X < 4,7$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *food presentation* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel. Dari hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa pada aspek kompetensi *food presentation* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel Atria adalah termasuk dalam kategori baik.

5) Kompetensi *Buffet Set Up*

Data variabel profil kompetensi siswa pada *buffet set up* diperoleh dari rata-rata instrumen tes. Jumlah keseluruhan soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi *buffet set up* adalah sebanyak 6 soal dan dengan jumlah responden sebanyak 33 siswa.

Berdasarkan Tabel hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan kompetensi *buffet set up* diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 6. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 5,56; nilai tengah (Median) sebesar 6, nilai Modus (Mode) sebesar 6, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,72 dengan jumlah skor total sejumlah 50.

Berdasarkan data diatas dapat dibuat distribusi frekuensi yang terlebih dahulu dilakukan dengan menghitung harga Mean ideal (M_i) dan Standar Deviasi ideal (SD_i). Kompetensi *buffet set up* diukur dengan skala 1 sampai 3. dari 6 jumlah soal yang ada, diperoleh skor tertinggi ideal $1 \times 6 = 6$ dan skor terendah $0 \times 7 = 0$. Dari data tersebut diperoleh hasil Mean idean (M_i) = $\frac{1}{2} (6 + 0) = 3$ dan Standar Deviasi ideal (SD_i) = $\frac{1}{6} \times 6-0 = 1$.

Untuk mendapatkan data aspek kompetensi *buffet set up*, dilakukan perhitungan kategorisasi dengan menggunakan hasil perhitungan Mean ideal dan Standar Deviasi ideal (SD_i) di atas. Ketentuan kategorisasi dibagi menjadi baik, cukup, dan kurang. Perhitungan kategorisasi tersebut menghasilkan rentang skor dari masing-masing kategorisasi. Hasil kategorisasi aspek *buffet set up* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 31. Hasil Perhitungan Kategorisasi Aspek *Buffet set Up*

Batas Skor	Kategorisasi	Frekuensi	Presentase
$X \geq 4,0$	Baik	13	100%
$2,0 \leq x < 4,0$	Cukup	0	0
$X < 2,0$	Kurang	0	0
Total		13	100%

Berdasarkan tabel hasil perhitungan kategorisasi diatas, dapat diketahui bahwa aspek kompetensi *buffet set up* pada kategori baik sebanyak 13 siswa (100%), kategori cukup sebanyak 0 siswa (0%), dan pada kategorisasi kurang sebanyak 0 siswa (0%) yang dalam hal ini tidak ditampilkan dalam tabel.

Dari hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa aspek kompetensi *buffet set up* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan PI di hotel Atria adalah termasuk dalam kategori baik.

b. Kompetensi *Soft Skill*

Data profil kompetensi *soft skill* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel Atria yang diperoleh dari perhitungan olah data dengan menggunakan SPSS v.16 dapat dilihat pada Tabel 32.

Tabel 32. Deskripsi Data Profil Kompetensi *Soft Skill* Siswa di Hotel Atria

Statistics								
		Disiplin	Tanggung Jawab	Inisiatif/ Kreativitas	Kerjasama	Motivasi	Sikap	Kemampuan Komunikasi
N	Valid	9	9	9	9	9	9	9
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		4.2222	4.2222	4.6667	4.6667	4.4444	4.0000	4.4444
Median		4.0000	4.0000	5.0000	5.0000	4.0000	4.0000	4.0000
Mode		4.00	4.00	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00
Std. Deviation		.44096	.44096	.50000	.50000	.52705	.00000	.52705
Variance		.194	.194	.250	.250	.278	.000	.278
Range		1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	.00	1.00
Minimum		4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Maximum		5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	4.00	5.00
Sum		38.00	38.00	42.00	42.00	40.00	36.00	40.00

Berdasarkan tabel diatas, hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk pengetahuan indikator disiplin diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4; nilai tengah (Median) sebesar ,22 , nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,44 dengan jumlah skor total sejumlah 38.

Pada indikator tanggungjawab diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,09; nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,44 dengan jumlah skor total sejumlah 38.

Hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk indikator inisiatif/kreatifitas diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,66; nilai tengah (Median)

sebesar 5, nilai Modus (Mode) sebesar 5, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,44 dengan jumlah skor total sejumlah 38.

Untuk indikator kompetensi kerjasama diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,27; nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,47 dengan jumlah skor total sejumlah 42.

Pada indikator motivasi diperoleh nilai terendah 3 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,18; nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,75 dengan jumlah skor total sejumlah 40.

Pada indikator sikap diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 4. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,36, nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,0 dengan jumlah skor total sejumlah 36.

Sedangkan untuk sikap diperoleh nilai terendah 4 dan skor tertinggi 5. Dari data tersebut diperoleh nilai rerata (Mean) sebesar 4,18; nilai tengah (Median) sebesar 4, nilai Modus (Mode) sebesar 4, dan Standar Deviasi (SD) sebesar 0,52 dengan jumlah skor total sejumlah 40.

Data variable profil kompetensi siswa untuk kompetensi *soft skill* diperoleh dari data sekunder yaitu rata-rata dari nilai disiplin, tanggungjawab, inisiatif/kreatifitas, kerjasama, motivasi, siap, dan kemampuan komunikasi siswa/ selama melaksanakan Praktik Industri. Data sekunder yang digunakan pada penelitian ini merupakan nilai yang diisi langsung oleh industry, dimana pihak industry mengetahui kinerja siswa selama melaksanakan PI. jumlah responden

sebanyak 33 siswa. Tabel 33. akan menyajikan deskripsi data kompetensi *soft skill* pada setiap indikator :

Tabel 33. Kategori Data pada Kompetensi *Soft Skill*

No	Indikator	Baik		Cukup		Kurang	
		N	%	n	%	n	%
1	Disiplin	2	22,2	7	77,8	0	0
2	Tanggungjawab	2	22,2	7	77,8	0	0
3	Inisiatif/Kreatifitas	6	66,7	3	33,3	0	0
4	Kerjasama	6	66,7	3	33,3	0	0
5	Motivasi	4	44,4	5	55,6	0	0
6	Sikap	0	0	9	100	0	0
7	Kemampuan Komunikasi	4	44,4	5	155,6	0	0

keterangan : n = jumlah siswa

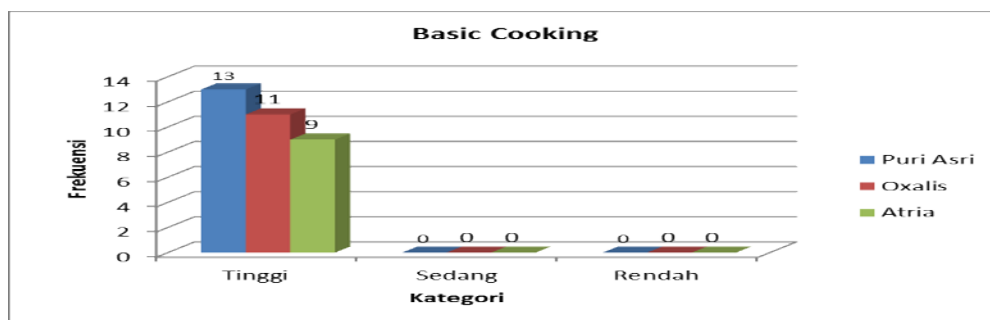
Pada tabel . pada indikator disiplin sebanyak 22,2% siswa memiliki pencapaian yang baik. Pada indikator tanggungjawab sebanyak 22,2 % siswa memiliki pencapaian yang tinggi. Untuk indikator inisiatif/kreatifitas mencapai 66,7% Siswa yang memiliki pencapaian tinggi. Pada indikator kerjasama sebanyak 66,7% siswa yang memiliki pencapaian tinggi. Pada indikator motivasi sebanyak 44,4% siswa memiliki pencapaian tinggi. Indikator sikap sebanyak 100% siswa memiliki pencapaian tinggi. Sedangkan pada indikator kemampuan komunikasi sebanyak 44,4% siswa yang memiliki pencapaian tinggi.

Setelah dianalisis data pada 2 variabel kompetensi kemudian dilakukan analisis data akhir dengan membandingkan nilai dari hotel yang berbeda yaitu Hotel Puri Asri, Hotel Oxalis, dan Hotel Atria. Berikut akan disajikan hasil analisis profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel yang berbeda, yaitu :

1. Profil Kompetensi *Hard Skill* Siswa di Hotel Puri Asri, Hotel Oxalis, dan Hotel Atria

a. *Basic Cooking*

Hasil penelitian profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel pada kompetensi *basic cooking* diperoleh skor dalam kategori baik. Jika disajikan dalam diagram untuk membandingkan antara ketiga hotel yang digunakan siswa untuk melaksanakan Praktik Industri adalah sebagai berikut :

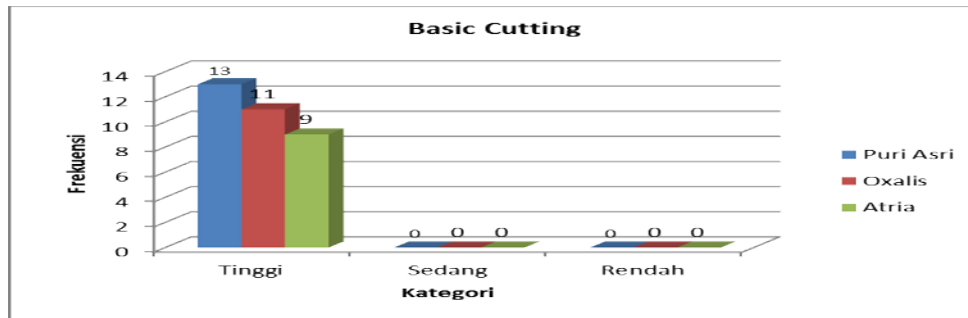


Gambar 3. Diagram Profil Kompetensi *Basic Cooking* Siswa

Berdasarkan gambar 5. menunjukkan bahwa profil kompetensi *basic cooking* pada siswa yang melaksanakan PI di Hotel diperoleh bahwa siswa yang melaksanakan PI di Hotel Puri Asri memiliki kompetensi yang paling baik, namun demikian tidak ada siswa yang memiliki kompetensi cukup atau kurang baik.

b. *Basic Cutting*

Hasil penelitian profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel pada kompetensi *basic cutting* diperoleh skor dalam kategori baik. Jika disajikan dalam diagram untuk membandingkan antara ketiga hotel yang digunakan siswa untuk melaksanakan Praktik Industri adalah sebagai berikut :

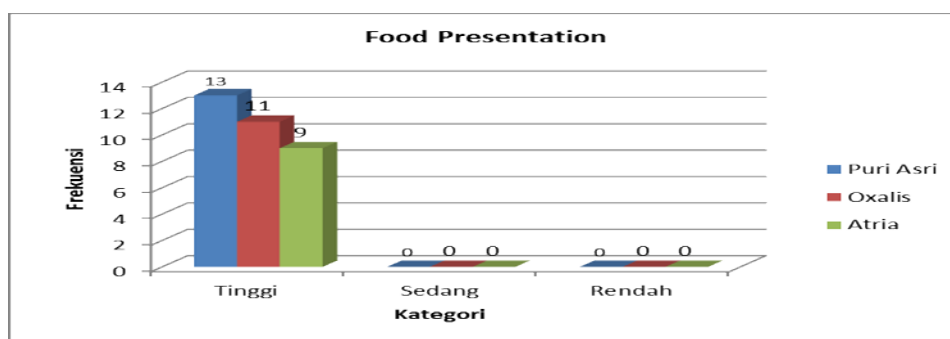


Gambar 4. Diagram Profil Kompetensi *Basic Cutting* Siswa

Berdasarkan gambar diatas menunjukkan bahwa profil kompetensi *basic cooking* pada siswa yang melaksanakan PI di Hotel diperoleh bahwa siswa yang melaksanakan PI di Hotel Puri Asri memiliki kompetensi yang paling baik, namun demikian tidak ada siswa yang memiliki kompetensi cukup atau kurang baik.

c. *Food Presentation*

Hasil penelitian profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel pada kompetensi *food presentation* diperoleh skor dalam kategori baik. Jika disajikan dalam diagram untuk membandingkan antara ketiga hotel yang digunakan siswa untuk melaksanakan Praktik Industri adalah sebagai berikut :



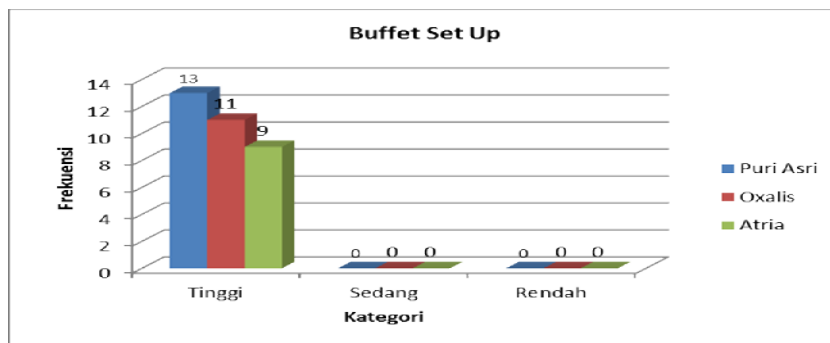
Gambar 5. Diagram Profil Kompetensi *Food Presentation* Siswa

Berdasarkan pada gambar diatas menunjukkan bahwa profil kompetensi *food presentation* pada siswa yang melaksanakan PI di Hotel diperoleh bahwa siswa yang melaksanakan PI di Hotel Puri Asri memiliki kompetensi yang paling

baik, namun demikian tidak ada siswa yang memiliki kompetensi cukup atau kurang baik.

d. *Buffet Set Up*

Hasil penelitian profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel pada kompetensi *basic cooking* diperoleh skor dalam kategori baik. Jika disajikan dalam diagram untuk membandingkan antara ketiga hotel yang digunakan siswa untuk melaksanakan Praktik Industri adalah sebagai berikut :



Gambar 6. Diagram Profil Kompetensi *Buffet set Up* Siswa

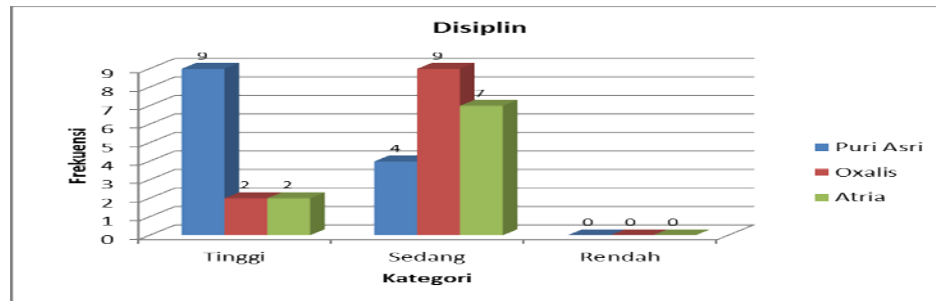
Berdasarkan gambar diatas menunjukkan bahwa profil kompetensi *buffet set up* pada siswa yang melaksanakan PI di Hotel diperoleh bahwa siswa yang melaksanakan PI di Hotel Puri Asri memiliki kompetensi yang paling baik, namun demikian tidak ada siswa yang memiliki kompetensi cukup atau kurang baik.

2. Profil Kompetensi *Soft Skill* Siswa di Hotel Puri Asri, Hotel Oxalis, dan Hotel Atria

a. Disiplin

Hasil penelitian profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel pada kompetensi disiplin, skor dalam kategori baik. Jika disajikan dalam diagram untuk membandingkan antara ketiga

hotel yang digunakan siswa untuk melaksanakan Praktik Industri adalah sebagai berikut :

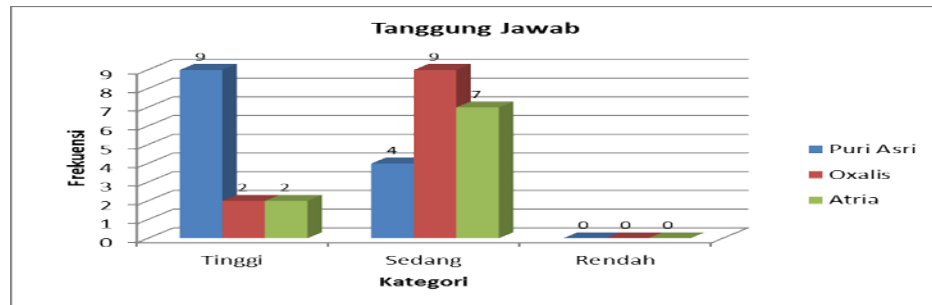


Gambar 7. Diagram Profil Kompetensi *Buffet set Up* Siswa

Berdasarkan gambar diatas menunjukkan bahwa profil kompetensi disiplin pada siswa yang melaksanakan PI di Hotel diperoleh bahwa siswa yang melaksanakan PI di Hotel Puri Asri memiliki kompetensi yang paling baik bila dibandingkan dengan Hotel Oxalis dan hotel Atria, untuk kategori sedang siswa yang melaksanakan PI di Hotel Oxsalis yang memiliki kompetensi tertinggi, namun demikian tidak ada siswa yang memiliki kompetensi kurang baik.

b. Tanggungjawab

Hasil penelitian profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel pada kompetensi tanggungjawab diperoleh skor dalam kategori baik. Jika disajikan dalam diagram untuk membandingkan antara ketiga hotel yang digunakan siswa untuk melaksanakan Praktik Industri adalah sebagai berikut :

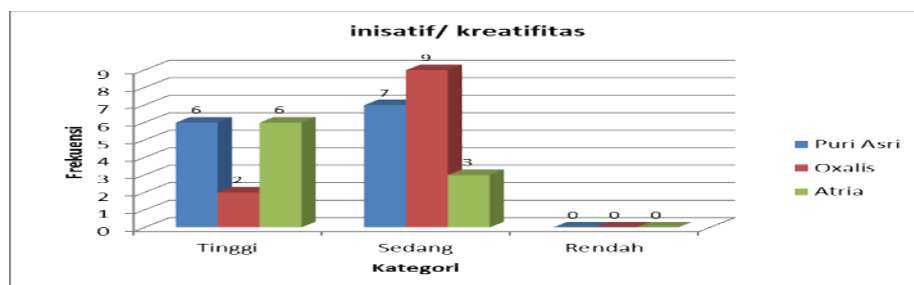


Gambar 8. Diagram Profil Kompetensi Disiplin Siswa

Berdasarkan gambardiatas menunjukkan bahwa profil kompetens pada siswa yang melaksanakan PI di Hotel diperoleh bahwa pada kategori baik, siswa yang disiplin melaksanakan PI di Hotel Puri Asri memiliki kompetensi yang paling tinggi, untuk kategori sedang siswa yang melaksakan PI di Hotel Atria yang memiliki kompetensi tertinggi, namun demikian tidak ada siswa yang memiliki kompetensi kurang baik.

c. Inisiatif/Kreatifitas

Hasil penelitian profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel pada kompetensi inisiatif/kreatifitas diperoleh skor dalam kategori baik. Jika disajikan dalam diagram untuk membandingkan antara ketiga hotel yang digunakan siswa untuk melaksanakan Praktik Industri adalah sebagai berikut :

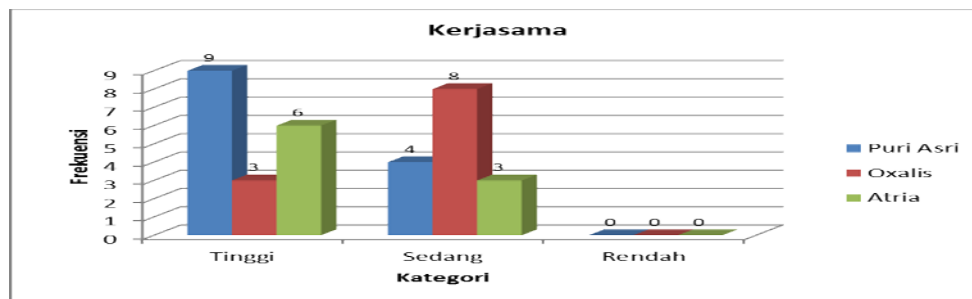


Gambar 9. Diagram Profil Kompetensi Inisiatif/Kreatifitas

Berdasarkan gambar 9 diatas menunjukkan bahwa profil kompetensi inisiatif/kreatiftas siswa yang melaksanakan PI di Hotel diperoleh bahwa pada kategori baik siswa yang melaksanakan PI di Hotel Oxalis memiliki kompetensi yang paling rendah, untuk kategori sednag siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Oxalis memiliki kompetensi paling tinggi, namun demikian tidak ada siswa yang memiliki kompetensi kurang baik.

d. Kerjasama

Hasil penelitian profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel pada kompetensi kerjasama diperoleh skor dalam kategori baik. Jika disajikan dalam diagram untuk membandingkan antara ketiga hotel yang digunakan siswa untuk melaksanakan Praktik Industri adalah sebagai berikut :

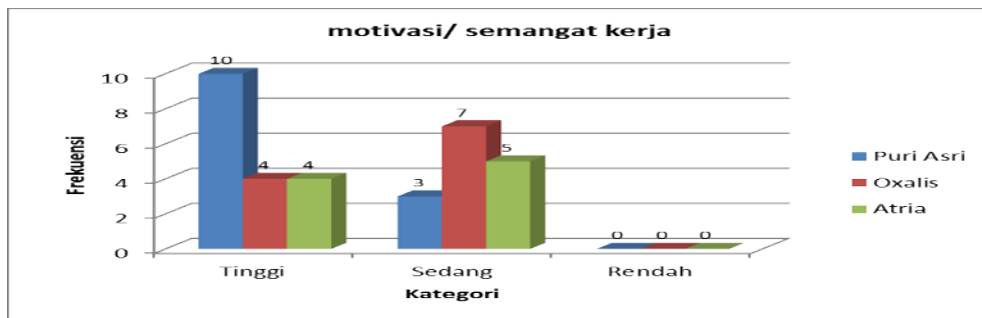


Gambar 10. Diagram Profil Kompetensi Siswa

Berdasarkan gambar diatas menunjukkan bahwa profil kompetensi kerjasama pada siswa yang melaksanakan PI di Hotel diperoleh bahwapada kategori baik siswa yang melaksanakan PI di Hotel Puri Asri memiliki kompetensi yang paling tinggi, pada kategori sedang siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Oxalis memiliki kompetensi paling tinggi, namun demikian tidak ada siswa yang memiliki kompetensi kurang baik.

e. Motivasi/Semangat kerja

Hasil penelitian profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel pada kompetensi motivasi/semangat kerja diperoleh skor dalam kategori baik. Jika disajikan dalam diagram untuk membandingkan antara ketiga hotel yang digunakan siswa untuk melaksanakan Praktik Industri adalah sebagai berikut :

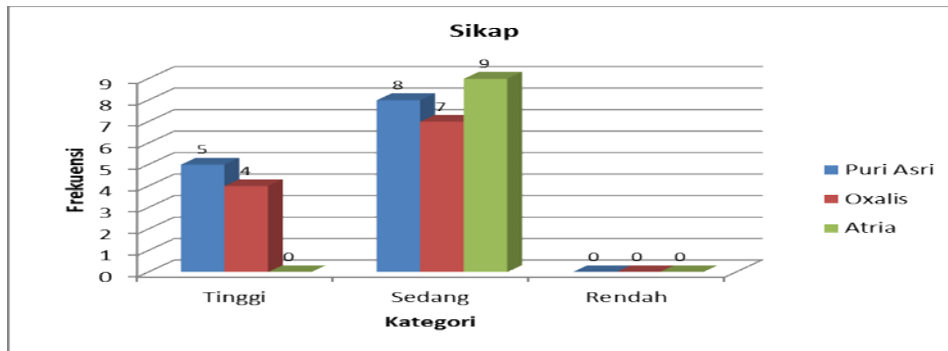


Gambar 11. Diagram Profil Kompetensi Motivasi Siswa

Berdasarkan diatas menunjukkan bahwa profil kompetensi semangat kerja/motivasi pada kategori baik siswa yang melaksanakan PI di Hotel Puri Asri memiliki kompetensi yang paling tinggi, siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Oxalis memiliki kompetensi tertinggi pada kategorisasi sedang, namun demikian tidak ada siswa yang memiliki kompetensi pada kategori kurang baik.

f. Sikap

Hasil penelitian profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel pada kompetensi sikap diperoleh skor dalam kategori baik. Jika disajikan dalam diagram untuk membandingkan antara ketiga hotel yang digunakan siswa untuk melaksanakan Praktik Industri adalah sebagai berikut :

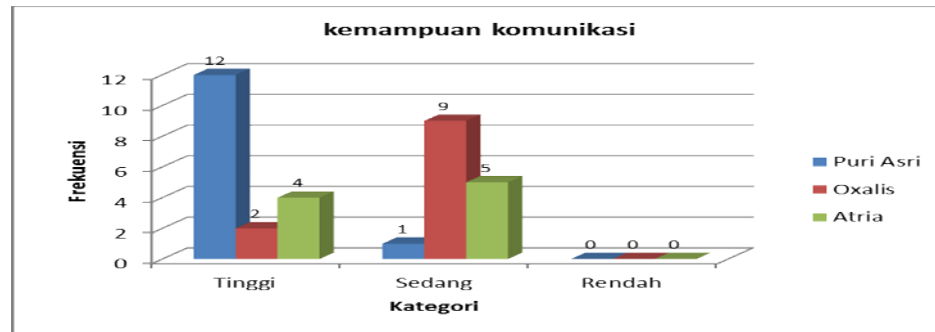


Gambar 12. Diagram Profil Kompetensi Sikap Siswa

Berdasarkan gambar diatas menunjukkan bahwa profil kompetensi sikap pada siswa yang melaksanakan PI di Hotel diperoleh bahwa pada kategori baik siswa yang melaksanakan PI di Hotel Puri Asri memiliki kompetensi yang paling tinggi sedangkan siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Atria tidak ada yang memiliki kompetensi baik, untuk kategori sedang siswa yang melaksanakan PI di Hotel Atria memiliki kompetensi paling tinggi, namun demikian tidak ada siswa yang memiliki kompetensi cukup atau kurang baik.

g. Kemampuan Komunikasi

Hasil penelitian profil kompetensi siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel pada kompetensi kemampuan komunikasi diperoleh skor dalam kategori baik. Jika disajikan dalam diagram untuk membandingkan antara ketiga hotel yang digunakan siswa untuk melaksanakan Praktik Industri adalah sebagai berikut :



Gambar 13. Diagram Profil Kompetensi Kemampuan Komunikasi Siswa

Berdasarkan gambar diatas menunjukkan bahwa profil kompetensi kemampuan komunikasi pada siswa yang melaksanakan PI di Hotel diperoleh bahwa pada kategori naik siswa yang melaksanakan PI di Hotel Puri Asri memiliki kompetensi yang paling tinggi, pada kategori sedang siswa yang melaksnakan Praktik Industri di Hotel Oxalis memiliki kompetensi tertinggi, namun demikian tidak ada siswa yang memiliki kompetensi kurang baik.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Analisis Butir Soal Tes

Dalam penelitian ini untuk menguji kompetensi *hard skill* menggunakan teknik tes. Teknik ini dirasa tepat untuk mengukur tingkat kompetensi siswa. Dalam tes ini berisi 35 butir soal yang berhubungan dengan kompetensi siswa selama melaksanakan Praktik Industri, 35 butir soal tersebut berasal dari pengembangan 4 indikator. Indikator tersebut adalah a) *basic cooking*; b) *basic cutting*; c) *food presentation* dan d) *buffet set up* diperoleh dari silabus yang disesuaikan dengan kriteria penilaian dari Industri.

Tingkat Kesukaran Butir Soal digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaran pada sebuah soal. Sebuah butir soal dikatakan memiliki tingkat

kesukaran tinggi apabila menunjukkan indeks kesukaran 0 – 0.30. (Arikunto, 2010).

Dalam penelitian ini untuk menghitung tingkat kesukaran butir soal menggunakan program *Microsoft Excel*. Hasil uji beda dapat dilihat pada Tabel 30.

Tabel 32. Hasil Uji Tingkat Kesukaran Butir Soal

No	Nomor Soal	Kriteria
1	1, 7, 8, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 20, 25, 27, 31, 33, 35, 38	Mudah
2	2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 14, 19, 21, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30, 33, 34, 36, 37, 39, 40	Sedang

Sumber: Data Primer diolah, 2014.

Berdasarkan Tabel diatas nomor soal yang memiliki indeks tingkat kesukaran 0-0,3 termasuk dalam soal yang sukar, nomor soal dengan indeks tingkat kesukaran antara 0,31-0,70 dapat dikatakan soal yang memiliki tingkat kesukaran sedang, dan nomor soal dengan indeks kesukaran soal 0,71-1,00 memiliki tingkat kesukaran mudah. Soal mudah (0,71- 1,00) berjumlah 16 item, sedang (0,31-0,70) berjumlah 24 item.

2. Profil Kompetensi *Hard Skill* dan Kompetensi *Soft Skill* Siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel

Kompetensi kerja adalah kemampuan kerja setiap individu yang mencakup aspek pengetahuan, ketrampilan, dan sikap kerja yang sesuai dengan standar yang ditetapkan Kompetensi adalah suatu kapasitas seseorang yang mencakup kompetensi *hard skill* dan kompetensi *soft skill*. Dalam hal ini yang dimaksudkan adalah kompetensi siswa saat melaksanakan Praktik Industri di Hotel.

Penelitian in dilakukan dengan mengambil lokasi penelitian di SMK N 3 Magelang. Objek yang dipilih untuk penelitian ini adalah siswa kelas XI Jurusan

Tata Boga yang melaksanakan Praktik Industri di hotel. Penelitian ini membahas profil kompetensi *hard skill* dan kompetensi *soft skill* siswa.

Pembentukan kompetensi untuk siswa SMK tidak hanya dilakukan di sekolah tetapi juga dilakukan di industri. Praktik Industri dilakukan karena fasilitas yang ada di sekolah kurang lengkap atau tidak sesuai dengan standar industry. Praktik Industri ini diperlukan untuk siswa agar mereka memiliki kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia industri.

Berdasarkan hasil penelitian, profil kompetensi *hard skill* yang mencakup *basic cooking* termasuk dalam kategori baik. Kompetensi siswa yang baik akan memberikan peluang bagi siswa itu sendiri untuk dapat bekerja dengan baik saat mereka masuk ke dunia kerja setelah lulus. Dengan demikian siswa telah memahami dengan baik segala hal yang harus dipersiapkan saat sebelum memulai pengolahan makanan. Mulai dari persiapan bahan, alat, perencanaan menu, dan teknik-teknik memasak yang digunakan. Apabila siswa dapat memahami dengan baik maka dapat diartikan bahwa siswa telah mengetahui hal-hal yang harus diperhatikan sebelum melakukan pekerjaan.

Pada kompetensi *basic cutting* kompetensi yang dimiliki siswa di termasuk dalam kompetensi yang baik. Hal ini diartikan bahwa siswa mampu mempraktikkan potongan sayuran pada digunakan pada makanan kontinental. sebelum melakukan pengolahan siswa bisa mempersiapkan potongan sayuran dan bagaimana memperlakukan sayuran sesuai dengan Jenis sayuran tersebut.

Pada kompetensi *food presentation* siswa termasuk dalam kategori baik. siswa telah mengerti hal-hal yang harus diperhatikan mulai dari pelayanan makanan dan minuman sampai pelayanan kamar di hotel. Pelayanan makanan

dan minum yang baik akan menunjang ketrampilan siswa sehingga lebih menguasai kompetensi tersebut.

Pada kompetensi *buffet set up* siswa yang melaksanakan Praktik Industri tergolong dalam kategori baik. Dalam hal ini mencakup segala hal yang harus dipersiapkan saat acara *buffet* mulai dari perencanaan menu dan tata letak, pelayanan, dan model *buffet* yang disesuaikan dengan acara yang akan dilaksanakan. Dengan mengetahui hal-hal yang harus diperhatikan saat persiapan dan pelaksanaan *buffet* yang dipelajari di hotel, diharapkan siswa bisa mendapatkan ketrampilan yang lebih pada pelaksanaan *buffet*.

Kompetensi *soft skill* yang mencakup disiplin, tanggungjawab, inisiatif/kreatifitas, kerjasama, motivasi, sikap, dan kemampuan komunikasi siswa selama melaksanakan Praktik Industri di Hotel. Kompetensi siswa dinilai dari data sekunder oleh pembimbing industri yang telah ditunjuk dari ketiga hotel yaitu Hotel Puri Asri, Hotel Oxalis, dan Hotel Atria yang terletak di sekitar Magelang, Jawa Tengah. Kompetensi ini dilihat dan dinilai berdasarkan penilaian selama siswa melaksanakan Praktik Industri di Hotel tersebut. Kompetensi siswa yang baik akan memudahkan siswa untuk beradaptasi ketika mereka bekerja di dunia industri. Siswa yang memiliki kompetensi yang baik akan bisa melaksanakan pekerjaan dengan baik. Selain itu kompetensi siswa yang termasuk dalam kategori baik juga akan mempengaruhi kepercayaan diri siswa setelah mereka lulus. Siswa akan merasa yakin untuk bekerja pada industri besar jika mereka memiliki kompetensi yang tergolong baik.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Profil kompetensi *hard skill* siswa Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Puri Asri seluruh siswa dalam kategori baik, siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Oxalis keseluruhannya dalam kategori baik dan siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Atria seluruhnya dalam kategori baik.
2. Profil kompetensi *soft skill* siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Puri Asri termasuk dalam kategori baik dan sedang, siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Oxalis termasuk dalam kategori baik dan sedang, dan siswa yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel Atria termasuk dalam kriteria baik dan sedang, sedangkan tidak ada siswa pada kategori kurang.

B. Implikasi

1. Kemampuan kerja siswa peserta Praktik Industri pada umumnya cenderung baik, namun guru pembimbing Praktik Industri harus mempersiapkan kembali kemampuan siswa yang meliputi kompetensi *hard skill* dan *soft skill*, agar siswa dapat melaksanakan praktik industri dengan maksimal.
2. Industri pasangan perlu menjadi mitra yang baik bagi pihak SMK agar siswa dapat bekerja dengan baik dan mempunyai kompetensi yang sesuai dengan standar tenaga kerja di industri.

C. Keterbatasan Penelitian

Penelitian mengenai pengaruh kompetensi *Hard Skill* terhadap kompetensi *Soft Skill* siswa jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang dalam Praktik Industri di Hotel ini memiliki beberapa keterbatasan yaitu sebagai berikut :

1. Penelitian ini terbatas pada populasi yaitu 80 siswa kelas XI Jurusan Tata Boga di SMK N 3 Magelang yang melaksanakan Praktik Industri di Hotel.
2. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yang terbatas pada tes dan penilaian industri terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan siswa selama melaksanakan Praktik Industri.
3. Penelitian ini bukan merupakan penelitian yang berkesinambungan sehingga hanya terbatas pada waktu penelitian yang relatif singkat sehingga dimungkinkan data kurang objektif.

D. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian dan simpulan di atas adalah sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) diharapkan dapat lebih meningkatkan sarana dan prasarana untuk menunjang keberhasilan pembelajaran dan memberikan pengajaran yang sesuai dengan kurikulum serta kebutuhan industri.
2. Bagi siswa kelas XI diharapkan dapat menerapkan pembelajaran selama di sekolah dan mengaplikasikannya saat melaksanakan Praktik Industri. Menggali informasi dan pengetahuan dalam meningkatkan kompetensi selama melaksanakan Praktik Industri.

3. Bagi pihak industri sebagai industri pasangan diharapkan dapat bekerja sama dengan baik dengan sekolah dan ikut terlibat dalam menentukan kurikulum SMK yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja.
4. Bagi peneliti selanjutnya hendaknya lebih mengembangkan variabel kompetensi *hard skill* dan kompetensi *soft skill*. Cara yang dapat ditempuh yaitu dengan menambahkan variabel lain dan membuat sebuah kombinasi baru agar dapat menambah pustaka penelitian di bidang Praktik Industri pada siswa SMK.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar. 2006. *Pendidikan Kecakapan Hidup (Life Skill Education)*. Bandung. Alfabeta
- AN. 1993. *Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI No 080/U/1993 Tentang Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Depdikbud
- Depdiknas. 2002. *Pengembangan Silabus Kurikulum Berbasis Kompetensi*. Jakarta: Pusat Kurikulum, Balitbang Depdiknas
- Depnakertrans, 2006. *Undang-undang Ketenagakerjaan No. 13 Tahun 2003*. Yogyakarta: Pusat Media
- Elfindri dkk. 2011. *Soft Skill Untuk Pendidikan*. Jakarta: Baduosa Media
- Endang Mulyatiningsih. 2006. *Interpersonal Skill, Ketrampilan Soft yang mendukung kompetensi profesional Dosen Pendidikan Kejuruan Masa Depan. Makalah*. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta
- Endang Mulyatiningsih. 2010. *Riset Terapan Bidang Pendidikan Teknik*. Yogyakarta: UNY Press
- Marfu'ah. 2014. *Praktek Kerja Industri (Prakerin) Sebagai Sarana Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Siswa Kelas XII Jurusan Pemasaran SMK Negeri 1 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013/2014*. Laporan Penelitian. Universitas Islam Negeri.
- Marsum WA. 1999. *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset
- Nana Sudjana & Ibrahim. 2009. *Penelitian dan Penelitian Pendidikan*. Bandung. CV. Sinar Baru Algesindo
- Prihastuti Ekawatiningsi dkk. *Restoran Jilid 3*. Jakarta: 2008. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Ratna Sari. 2012. *Peran Praktik Industri dalam Menungjang Kesiapan Memasuki Dunia Kerja Siswa Kelas XI Program Keahlian Boga*. Laporan Penelitian. Universitas Negeri Yogyakarta
- Rina Hidayat. 2010. *Kontribusi Praktik Kerja Lapangan Dalam Pembentukan Kompetensi Siswa Tata Boga di SMK N 2 Godean*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta
- Sugiyono. 2003. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: CV Alfabeta
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta
- Suharsimi Arikunto. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta. Rineke Cipta
- Suharsimi Arikunto. 1992. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta. Bumi Aksara
- Syaifuddin Azwar. 2002. *Sikap Manusia*. Yogyakarta. Andi Offset
- Syaifuddin Azwar. 2000. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Uba Edi. 2008. *Berkarier Di Era Global*. Jakarta: Alex Media.
- Undang-Undang Nomor 13 tahun 2003. Tentang Ketenagakerjaan
- Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003. Tentang Pendidikan Nasional
- Zarmin. (2011). Model Tes dan Analisis Kompetensi Siswa di Sekolah Dasar. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan, dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta.
- <http://inan56.wordpress.com/> Profil Karyawan Hotel. Akses 13 Januari 2014 pukul 20.00 WIB

<http://www.pendidikanekonomi.com/> Pengertian dan Arti Penting *Soft Skill*.
Akses tanggal 12 Februari 2015 pukul 16.00 WIB
<http://arhamulwildan.blogspot.com/> \ Pengertian Hard Skill. Akses tanggal 25
Februari 2015 pukul 13.45 WIB

1. Kisi-Kisi Instrumen

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No Soal	Jumlah
Hard skill	Basic cooking	Klasifikasi jenis peralatan pengolahan makanan	1, 2, 3	3
		Pengoperasian peralatan pengolahan makanan	4	1
		Pembersihan peralatan pengolahan makanan	5	1
		Teknik pengolahan makanan meliputi: <i>boilling, poaching, braising, stewing, deep frying, shallow frying, roasting, baking, grilling</i>	6, 7, 8	3
	Basic cutting	Penanganan sayuran	9, 10, 11	3
		Jenis-jenis potongan sayuran	12, 13, 14	3
		Teknik pemotongan sayuran	15, 16	2
	Food presentation	klasifikasi jenis menu dan penyusunan menu	17, 18, 19	3
		Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman	20, 21, 22,	3
		Menyediakan makanan dan minuman di restoran	23,24, 25, 26	4
		Menyediakan <i>room service</i>	27, 28, 29 30	4
	Buffet set up	Membuat minumn non alkohol	31, 32, 33	3
		Menjelaskan pengertian <i>buffet</i>	34, 35	2
		Menyiapkan penataan tempat dan peralatan <i>buffet</i>	36, 37, 38	3
		Menyiapkan dan menata makanan dan minuman untuk <i>buffet</i>	39, 40	2
Jumlah		40		

2. Kisi-Kisi Instrumen Sesudah Validasi

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No Soal	Jumlah
Hard skill	Basic cooking	Klasifikasi jenis peralatan pengolahan makanan	1, 2, 3	3
		Pengoperasian peralatan pengolahan makanan	4	1
		Pembersihan peralatan pengolahan makanan	5	1
		Teknik pengolahan makanan meliputi: <i>boilling, poaching, braising, stewing, deep frying, shallow frying, roasting, baking, grilling</i>	6, 7, 8	3
	Basic cutting	Penanganan sayuran	9, 10, 11	3
		Jenis-jenis potongan sayuran	12, 13	2
		Teknik pemotongan sayuran	14, 15	2
	Food presentation	klasifikasi jenis menu dan penyusunan menu	16, 17	2
		Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman	18, 19, 20,	3
		Menyediakan makanan dan minuman di restoran	21, 22	2
		Menyediakan <i>room service</i>	23, 24, 25 26	4
		Membuat minumn non alkohol	27, 28, 29	3
	Buffet set up	Menjelaskan pengertian <i>buffet</i>	30	1
		Menyiapkan penataan tempat dan peralatan <i>buffet</i>	31, 32, 33	3
		Menyiapkan dan menata makanan dan minuman untuk <i>buffet</i>	34, 35	2
Jumlah				35

Aspek pengetahuan

Hard skills

Nama :

Absen :

Kelas :

Tempat PKL :

Petunjuk pengisian.

Jawablah pertanyaan di bawah ini sesuai dengan pengetahuan anda secara jujur dan berdasarkan atas kondisi atau keadaan sebenarnya, dengan memberikan tanda silang (x) pada salah satu jawaban yang terdiri dari a, b, c, atau d.

1. Klasifikasi alat memasak dapat dibedakan menurut bahan, yaitu... .
 - a. Logam, timah, kayu, plastik, kaca
 - b. Logam, kayu, kaca, plastik, melamin
 - c. Logam, kuningan, melamin
 - d. Kayu, kaca, plastik, besi
2. Berikut ini yang tidak termasuk alat pengukus adalah
 - a. Panci email
 - b. Risopan
 - c. Soblutan atau langsung
 - d. Klakat
3. Pada perapian alat memasak ada yang disebut dengan pomes. Pomes adalah ...
 - a. Kompor listrik yang mempunyai elemen yang mengalirkan alur listrik
 - b. Kompor gas yang mempunyai 4 perapian atau lebih dan yang dengan dilengkapi dengan oven
 - c. Kompor minyak yang terbuat dari besi dan berlapis email
 - d. Alat perapian yang terbuat dari tanah liat, besi tulang dengan bahan bakarnya arang atau kayu
4. Perawatan pada alat memasak dengan cara tidak boleh dibuka ketika panci ini panas/mendidih dikarenakan tekanan terlalu tinggi adalah pada alat memasak
 - a. Panci *steinless steel*
 - b. *Pressure cooker* atau panci presto
 - c. Panci aluminium
 - d. Panci tim
5. Cara yang tepat untuk membersihkan teflon adalah dengan
 - a. Menggosok dengan menggunakan kasa agar lemak yang menempel hilang
 - b. Hanya dengan diguyur air
 - c. Dengan menggunakan busa yang halus lalu digosokkan
 - d. Sebelum dicuci didiamkan duku selama beberapa menit

6. *Deep frying* adalah proses pengolahan makanan dengan cara
- Menggoreng dengan minyak sedikit dan menggunakan *frying pan*
 - Menggoreng dengan menyiramkan lemak dalam bahan makanan yang akan diolah
 - Memasak dengan menggunakan gelombang pendek
 - Menggoreng dengan minyak banyak sehingga makanan tersebut tenggelam dalam minyak
7. Dibawah ini yang tidak termasuk contoh bahan makanan yang sering diolah dengan teknik pengolahan *poaching* adalah... .
- Telur
 - Ikan
 - Sayur-sayuran
 - Buah-buahan
8. Proses pengolahan pada *stock* atau kaldu biasanya menggunakan teknik pengolahan ...
- Poaching*
 - Braising*
 - Simmering*
 - Steaming*
9. Jenis sayuran yang sering digunakan untuk hidangan pendamping adalah... .
- Kentang, kangkung, jagung
 - Tomat, bayam, bawang bombay
 - Jagung, tomat, wortel
 - Kentang, asparagus, buncis, wortel
10. Cara untuk menyimpan kentang yang telah dikupas yaitu dengan... .
- Dipotong-potong lalu dimasukan ke dalam kulkas
 - Disimpan dengan cara direndam dalam air dingin supaya warnanya tidak berubah
 - Dimasukkan dalam refrigerator dengan ditutup kain basah yang bersih
 - Dibersihkan kemudian ditutup dengan kain bersih
11. *Glace* adalah teknik penyelesaian pada sayuran dengan cara... .
- Sayuran *dimarinade* dengan jeruk nipis bumbui, celupkan dalam adonan jeruk nipis dan digoreng dengan lemak
 - Sayuran ditumis dengan sedikit minyak, sesuai untuk sayuran buah
 - Sayuran dikukus atau direbus dengan gula dan mentega, bisa juga sayuran yang sudah dimasak dalam kaldu ditumis dengan mentega dan gula
 - Sayuran yang mengandung air seperti wortel, seledri dimasak dengan 1/3 kentang kemudian disaring dan sesaikan dengan mentega

12. Pada sayuran seledri dan bawang bombay biasanya menggunakan potongan sayuran

- a. Chopped
- b. Shreded
- c. Turning
- d. Allumette

13. Gambar berikut adalah bentuk potongan sayuran



- a. Macedoine
- b. Brunoise
- c. Jullienne
- d. Cube

14. Potongan sayuran yang biasanya digunakan dalam bahan makanan seperti daun selada, kol dengan cara diiris tipis adalah... .

- a. *Chiffonade*
- b. *Macedoine*
- c. *Shreded*
- d. *Paysanne*

15. Potongan sayuran yang berukuran 3x1x1cm atau berbentuk seperti balok adalah potongan ...

- a. *Jardinierre*
- b. *Jullienne*
- c. *Brunoise*
- d. *Chopped*

16. *Paysanne* adalah... .

- a. Potongan sayuran yang berbentuk seperti batang korek api
- b. Potongan sayuran yang berbentuk bujur sangkar dengan ukuran 1x1mmx2cm
- c. Potongan sayuran yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1x1x1 mm
- d. Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 3x1x1 cm

17. Berikut ini yang tidak termasuk dalam makanan pembuka atau *appetizer* adalah





- a. *Bananan split*
- b. *Cocktail salad*
- c. *Asparagus canape*
- d. *Aspic jelly*

18. Menu dibedakan menjadi 2 macam yaitu

- a. *Menu party dan menu ala carte*
- b. *Buffet dan party*
- c. *Menu oriental dan menu kontinental*
- d. *Menu table d'hote dan menu ala carte*

19. Contoh susunan menu untuk hidangan kontinental adalah... .
- a. *Cocktail Salad, cream of corn soup, scramble egg, ice cream and fruits, coffee or tea*
 - b. *Salad, cream of corn soup, spaghetti bolognese, pancake, coffee or tea*
 - c. *Tomato canape, chicken soup, chicken steak with lemon sauce, strawberry puding, coffee or tea*
 - d. *Hawaian salad, cream of mushroom soup, chicken maryland, chocolate mousses, coffee or tea*
20. Seorang pramusaji menggunakan alat hidang untuk menuangkan air putih yang disebut dengan
- a. *Tea pot*
 - b. *Water goblet*
 - c. *Water jug*
 - d. *Coffee pot*
21. Alat hidang yang digunakan untuk menghidangkan *bread dan butter* dimeja tamu adalah....
- a. *Dessert plate*
 - b. *Dinner plate*
 - c. *Bread basket*
 - d. *B & B plate*
22. Alat makan & alat hidang yang digunakan untuk menghidangkan makanan pembuka *salad* adalah....
- a. *Salad knife, salad fork, dan dessert plate*
 - b. *Salad knife, soup spoon dan dessert plate*
 - c. *Dinner knife, dinner fork, dan dinner plate*
 - d. *Dinner knife, dinner spoon, dan dinner plate*
23. Sebelum melaksanakan proses menutup meja terlebih dahulu harus dipersiapkan alat-alat yang mendukung, antara lain
- a. *Seperangkat meja dan kursi, linen, silver ware, china ware, glass ware, dan table accesories*
 - b. *Glass ware, china ware, dan silver ware, peralatan penutup meja, hidangan yang akan disajikan*
 - c. *Glass ware, table accesories, napkin, skirting dan hidangan yang akan disajikan*
 - d. *Seperangkat meja dan kursi makan dengan ruangan yang bersih dan rapi*
24. Dibawah ini yang termasuk keperluan dekorasi meja adalah
- a. *Meja makan, kursi dan side board*
 - b. *Moulton, taplak meja dan napkin*
 - c. *Flower vase, table number dan candle holder*
 - d. *Pembuka botol, keranjang roti dan penjepit roti*

25. Ciri khas *English service* adalah...
- Makan sepenuhnya telah diracik, disiapkan, di iris – iris dari dapur, kemudian diatur rapi & menarik diatas pingan
 - Tamu diperkenankan untuk mengambil dan memilih makanan yang telah diatur diatas meja panjang
 - Merupakan salah satu cara penghidangan diruang makan, dimana makanan telah siap di racik diatas piring dari dapur langsung di sajikan kepada tamu
 - Makanan diracik oleh tuan rumah di atas piring, disuguhkan langsung kepada tamu
26. Membersihkan meja dari remah-remah roti/ makanan dikenal dengan istilah.....
- Polish alat*
 - Crumbing down*
 - Clear up*
 - Greeting*
27. Prosedur yang biasanya dilaksanakan di *room service* dalam mengambil pesanan melalui telepon adalah... .
- Tertulis, lisan dan order
 - Duplicate checking system & triplicate checking system*
 - Order pad rangkap 2 & order pad rangkap 3
 - Complete menu & other supplies*
28. Prosedur yang biasanya dilaksanakan di *room service* dalam mengambil pesanan melalui telepon adalah... .
- Tertulis, lisan dan order
 - Duplicate checking system & triplicate checking system*
 - Order pad rangkap 2 & order pad rangkap 3
 - Complete menu & other supplies*
29. Berikut adalah yang termasuk minuman non alkohol
- Black coffee, squash, cocktail*
 - Cokelat, kopi, *liquors*
 - Naturan wine, sparkling wine, fortified wine*
 - Artifical mineral water, milk shake, squash*
30. Dibawah ini yang tidak termasuk dalam metode pencampuran minuman adalah.... .
- Shaking*
 - Blending*
 - Floting*
 - Creaming*
31. *Breakfast menu room service* biasa disebut juga
- ala carte & table d`hote menu*
 - table d`hote menu*
 - Door knob menu*
 - English breakfast*

32. Yang menjadi tugas pokok *room service* adalah
- Preparation, ordertaking, service, clear up*
 - Menjawab telepon tamu dengan cepat
 - Mempersiapkan buah-buahan, minuman dan lain-lainnya di kamar tamu VIP atau kamar tertentu
 - Melaksanakan pesanan makan dan minuman tamu (lunch boxes) untuk keperluan tamu selama bertamasya.
33. Alat yang sangat penting terdapat pada *room service* yang biasanya digunakan oleh *order taker* adalah....
- Telepon
 - Time stamp*
 - Room rack*
 - Room service menu*
34. *Buffet* atau prasmanan sering juga disebut dengan
- Self service*
 - Service cloth*
 - American service*
 - Franch service*
35. Petugas yang berada dibelakang meja *buffet* memiliki beberapa tugas. Berikut yang tidak termasuk tugasnya adalah... .
- Menambah dan melengkapi makanan yang terpajang di atas buffet
 - Memeriksa peralatan supaya tetap berfungsi baik alat pemanas ataupun alat pendingin
 - Mengamati tamu yang sedang menyantap hidangan
 - Membersihkan makanan yang jatuh ke lantai supaya tidak mengganggu tamu
36. Dibawah ini yang tidak termasuk contoh gambar model susunan meja *buffet* adalah...
- 
 - 
 - 
 - 
37. Bentuk penataan *buffet* ada 2 jenis yaitu
- Straight line shape dan scramble system*
 - Trape zoid dan quarter round*
 - Oblong dan half round*
 - Triangel and scramble system*
38. Alat pemanas makanan diatas meja *Buffet* yang dilengkapi kompor stereo disebut dengan
- Chaving dish*
 - Risopan
 - Tungku
 - Kompor listrik

39. Penjelasan penyusunan meja *Buffet* yang benar pada umumnya digunakan adalah ...
- a. Hidangan pembuka dan penutup dijadikan satu dalam satu meja dengan alat hidangan bersebelahan
 - b. Hidangan pembuka dan hidangan penutup disusun secara terpisah dengan hidangan utama
 - c. Hidangan pembuka dan hidangan utama dijadikan dalam satu meja secara berurutan
 - d. Hidangan utama diletakkan dalam satu meja yang terpisah dengan *charving dish* atau *plat*
40. Contoh susunan menu *buffet* untuk menu Indonesia adalah ...
- a. Risol, sup brokoli, nasi ayam bakar kecap, dan potongan buah
 - b. Putri ambon, sup jagung, nasi ikan bakar, teh
 - c. Salad, sup jamur, omellete, puding
 - d. Salad, sup jagung, capcay, rendang daging

Lampiran 2. Data Uji Coba Penelitian

DATA SOFT SKILL

No	Nama	disipil	tanggungjawab	inisatif/ kreatifitas	kerjasama	motivasi/ semangat kerja	sikap	kemampuan komunikasi	Total
1	Yunida Aberine El	5	5	4	4	5	5	5	33
2	Bimo Kukuh	5	5	4	5	5	4	5	33
3	Lina Yuliani	5	5	4	4	5	4	5	32
4	Dhita Damayanti	4	4	5	5	5	4	5	32
5	Retno Setyowati	5	3	4	5	5	5	4	31
6	Ika Kusumaningrum	5	5	4	5	5	4	5	33
7	Bela Mega	4	5	4	5	5	4	5	32
8	Ragil Nugroho	5	5	5	4	4	5	5	33
9	Rosiana Ayu Prawiti	5	5	5	5	4	5	5	34
10	Hidayatul Hidayah	5	5	5	4	4	5	5	33
11	Ayu Rahmawati	4	4	5	5	5	4	5	32
12	Rizka Veny Andraeni	4	4	5	5	5	4	5	32
13	Endang Sulistyorini	5	5	4	5	5	4	5	33
14	Anis Saturokhmah	4	5	5	5	4	4	4	31
15	Ririn Kurniawati	4	4	4	5	4	5	4	30
16	Tiara Febrianti	3	4	4	4	5	4	4	28
17	Siti Nuryatiningsih	4	5	4	4	4	5	4	30
18	Arum I	3	4	3	5	4	4	4	27
19	Anida Mahardika	5	4	4	4	4	5	4	30
20	Via Sandita	4	4	5	5	4	4	4	30
21	Djanu Hardiyanto	4	4	4	4	3	4	4	27
22	Yuliati	4	4	5	5	4	5	5	32

No	Nama	disipil	tanggungjawab	inisatif/ kreatifitas	kerjasama	motivasi/ semangat kerja	sikap	kemampuan komunikasi	Total
23	Aisa Putri	5	4	4	4	5	4	5	31
24	Alfia Nabita Rahma	4	3	4	4	5	4	4	28
25	Lusy Rahmawati	4	5	4	4	3	4	4	28
26	Fitri Wulandari	4	4	4	4	5	5	4	30
27	Devi Hibatul	4	5	5	5	4	4	5	32
28	Dewi Siti Fatimah	4	4	4	4	5	4	5	30
29	Salma Nabila	4	4	5	4	4	5	5	31
30	Riska Veny Andraeni	4	4	5	5	4	4	5	31

Lampiran 3.

Hasil Uji Coba Penelitian

HASIL Uji VALIDITAS

Correlations

Correlations

Total			
	Pearson Correlation	Sig. (2-tailed)	N
Item1	,544**	,002	30
Item2	,655**	,000	30
Item3	,422*	,020	30
Item4	,430*	,018	30
Item5	,487**	,006	30
Item6	,438*	,016	30
Item7	,505**	,004	30
Item8	,427*	,019	30
Item9	,401*	,028	30
Item10	,477**	,008	30
Item11	,462*	,010	30
Item12	,443*	,014	30
Item13	,477**	,008	30
Item14	,258	,168	30
Item15	,453*	,012	30
Item16	,455*	,011	30
Item17	,133	,483	30
Item18	,489**	,006	30
Item19	,526**	,003	30
Item20	,415*	,023	30
Item21	,451*	,012	30
Item22	,440*	,015	30
Item23	,227	,228	30
Item24	,430*	,018	30
Item25	,303	,103	30
Item26	,432*	,017	30
Item27	,688**	,000	30
Item28	,499**	,005	30
Item29	,458*	,011	30
Item30	,581**	,001	30
Item31	,463*	,010	30
Item32	,504**	,004	30
Item33	,511**	,004	30
Item34	,481**	,007	30
Item35	,095	,618	30
Item36	,511**	,004	30
Item37	,492**	,006	30
Item38	,498**	,005	30
Item39	,533**	,002	30
Item40	,463*	,010	30
Total	1		30

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

HASIL UJI RELIABILITAS

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100,0
	Excluded ^a	0	,0
	Total	30	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,896	40

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Item1	67,3000	55,528	,511	,892
Item2	67,3667	54,378	,623	,890
Item3	67,4667	55,499	,369	,894
Item4	67,6333	55,206	,374	,894
Item5	67,5000	54,948	,437	,893
Item6	67,7333	55,168	,382	,894
Item7	67,4333	55,013	,460	,893
Item8	67,3000	56,148	,389	,894
Item9	67,3000	56,286	,362	,894
Item10	67,5000	55,017	,427	,893
Item11	67,5667	55,013	,409	,894
Item12	67,4000	55,559	,396	,894
Item13	67,3667	55,482	,435	,893
Item14	67,7333	56,547	,195	,897
Item15	67,3000	56,010	,416	,894
Item16	67,4333	55,357	,407	,894
Item17	67,3667	57,620	,080	,898
Item18	67,3667	55,413	,446	,893
Item19	67,7667	54,530	,476	,892
Item20	67,4333	55,633	,365	,894
Item21	67,4667	55,292	,400	,894
Item22	67,5000	55,293	,387	,894
Item23	67,5667	56,806	,163	,898
Item24	67,6333	55,206	,374	,894
Item25	67,2667	56,961	,267	,895
Item26	67,5333	55,292	,377	,894
Item27	67,3667	54,171	,659	,890
Item28	67,4667	54,947	,451	,893
Item29	67,5000	55,155	,407	,894
Item30	67,5000	54,259	,537	,891
Item31	67,3333	55,747	,422	,893
Item32	67,2333	56,392	,479	,893
Item33	67,3667	55,275	,470	,893
Item34	67,2667	56,133	,449	,893
Item35	67,2333	57,978	,062	,897
Item36	67,6667	54,575	,459	,893
Item37	67,3000	55,803	,457	,893
Item38	67,3333	55,540	,460	,893
Item39	67,3667	55,137	,493	,892
Item40	67,3333	55,747	,422	,893

ITEMAN

MicroCAT (tm) Testing System

Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file D:\ZIZI.TXT

Page

1

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

1	0-1	0.867	0.793	0.502	A	0.000	-9.000	-9.000
*					B	0.867	0.793	0.502
					C	0.067	-0.562	-0.292
					D	0.067	-0.758	-0.393
					Other	0.000	-9.000	-9.000
2	0-2	0.667	0.792	0.611	A	0.667	0.792	0.611
*					B	0.067	-0.790	-0.410
					C	0.133	-0.187	-0.118
					D	0.133	-0.676	-0.428
					Other	0.000	-9.000	-9.000
3	0-3	0.667	0.734	0.566	A	0.133	-0.323	-0.205
*					B	0.667	0.734	0.566
					C	0.100	-0.574	-0.336
					D	0.100	-0.550	-0.322
					Other	0.000	-9.000	-9.000
4	0-4	0.533	0.528	0.421	A	0.100	-0.478	-0.279
*					B	0.533	0.528	0.421
					C	0.100	-0.166	-0.097
					D	0.267	-0.296	-0.220
					Other	0.000	-9.000	-9.000
5	0-5	0.667	0.583	0.450	A	0.100	-0.166	-0.097
*					B	0.067	-0.790	-0.410
					C	0.667	0.583	0.450
					D	0.167	-0.323	-0.217
					Other	0.000	-9.000	-9.000
6	0-6	0.433	0.544	0.432	A	0.100	-0.454	-0.265
					B	0.200	-0.162	-0.114
					C	0.267	-0.270	-0.201

					D	0.433	0.544	0.432
*					Other	0.000	-9.000	-9.000
7	0-7	0.733	0.616	0.458	A	0.067	-0.725	-0.376
					B	0.067	-0.074	-0.038
					C	0.733	0.616	0.458
*					D	0.133	-0.460	-0.292
					Other	0.000	-9.000	-9.000

MicroCAT (tm) Testing System
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file D:\ZIZI.TXT
2

Page

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

8	0-8	0.867	0.637	0.403	A	0.067	-0.660	-0.342
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.867	0.637	0.403
*					D	0.067	-0.400	-0.207
					Other	0.000	-9.000	-9.000
9	0-9	0.667	0.618	0.477	A	0.067	-0.432	-0.224
					B	0.167	-0.205	-0.138
					C	0.100	-0.670	-0.392
					D	0.667	0.618	0.477
*					Other	0.000	-9.000	-9.000
10	0-10	0.667	0.606	0.468	A	0.167	-0.340	-0.228
					B	0.667	0.606	0.468
*					C	0.100	-0.574	-0.336
					D	0.067	-0.269	-0.140
					Other	0.000	-9.000	-9.000
11	0-11	0.600	0.606	0.478	A	0.067	-0.465	-0.241
					B	0.067	-0.237	-0.123
					C	0.600	0.606	0.478
*					D	0.267	-0.437	-0.324
					Other	0.000	-9.000	-9.000
12	0-12	0.767	0.639	0.462	A	0.767	0.639	0.462
*					B	0.067	-0.497	-0.258
C	0.067	-0.334	-0.173		D	0.100	-0.502	-0.293
					Other	0.000	-9.000	-9.000
13	0-13	0.800	0.629	0.440	A	0.800	0.629	0.440
*					B	0.067	-0.790	-0.410
					C	0.067	-0.693	-0.359
					D	0.067	0.122	0.063

					Other	0.000	-9.000	-9.000
14	0-14	0.433	0.287	0.228	A	0.433	0.287	0.228
*					B	0.167	-0.323	-0.217
					C	0.167	0.183	0.122
					D	0.233	-0.254	-0.184
					Other	0.000	-9.000	-9.000

MicroCAT (tm) Testing System
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file D:\ZIZI.TXT

Page

3

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser. Biser.	Point Biser.
---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

15	0-15	0.867	0.617	0.391	A	0.867	0.617	0.391
*					B	0.067	-0.790	-0.410
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.067	-0.237	-0.123
					Other	0.000	-9.000	-9.000
16	0-16	0.733	0.578	0.429	A	0.100	-0.598	-0.350
					B	0.067	-0.237	-0.123
					C	0.733	0.578	0.429
*					D	0.100	-0.310	-0.181
					Other	0.000	-9.000	-9.000
17	0-17	0.800	0.253	0.177	A	0.800	0.253	0.177
*					B	0.133	-0.539	-0.341
					C	0.067	0.350	0.181
?					D	0.000	-9.000	-9.000
					Other	0.000	-9.000	-9.000
	CHECK THE KEY							
	A was specified, C works better							
18	0-18	0.800	0.644	0.451	A	0.067	-0.237	-0.123
					B	0.067	-0.628	-0.325
					C	0.067	-0.530	-0.275
					D	0.800	0.644	0.451
*					Other	0.000	-9.000	-9.000
19	0-19	0.400	0.637	0.502	A	0.200	-0.268	-0.187
					B	0.267	-0.078	-0.058
					C	0.133	-0.676	-0.428
					D	0.400	0.637	0.502
*					Other	0.000	-9.000	-9.000
20	0-20	0.733	0.590	0.439	A	0.100	-0.574	-0.336
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.733	0.590	0.439
*								

					D	0.167	-0.374	-0.251
					Other	0.000	-9.000	-9.000
21	0-21	0.667	0.583	0.450	A	0.100	-0.262	-0.153
					B	0.100	-0.238	-0.139
					C	0.133	-0.578	-0.366
					D	0.667	0.583	0.450
*								
					Other	0.000	-9.000	-9.000

MicroCAT (tm) Testing System
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file D:\ZIZI.TXT

Page

4

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

22	0-22	0.667	0.537	0.414	A	0.667	0.537	0.414
*					B	0.100	-0.694	-0.406
					C	0.100	0.002	0.001
					D	0.133	-0.343	-0.217
					Other	0.000	-9.000	-9.000
23	0-23	0.600	0.268	0.211	A	0.600	0.268	0.211
*					B	0.067	-0.139	-0.072
					C	0.067	-0.334	-0.173
					D	0.267	-0.129	-0.096
					Other	0.000	-9.000	-9.000
24	0-24	0.567	0.634	0.503	A	0.233	-0.281	-0.203
*					B	0.567	0.634	0.503
					C	0.100	-0.334	-0.195
					D	0.100	-0.598	-0.350
					Other	0.000	-9.000	-9.000
25	0-25	0.933	0.367	0.190	A	0.000	-9.000	-9.000
					B	0.033	0.021	0.009
					C	0.033	-0.660	-0.273
					D	0.933	0.367	0.190
*					Other	0.000	-9.000	-9.000
26	0-26	0.633	0.615	0.480	A	0.133	-0.187	-0.118
*					B	0.633	0.615	0.480
					C	0.100	-0.214	-0.125
					D	0.133	-0.715	-0.453
					Other	0.000	-9.000	-9.000
27	0-27	0.800	0.945	0.661	A	0.067	-0.530	-0.275
*					B	0.800	0.945	0.661
					C	0.067	-0.725	-0.376
					D	0.067	-0.790	-0.410

					Other	0.000	-9.000	-9.000
28	0-28	0.667	0.745	0.575	A	0.067	-0.465	-0.241
					B	0.667	0.745	0.575
*					C	0.133	-0.480	-0.304
					D	0.133	-0.500	-0.316
					Other	0.000	-9.000	-9.000

MicroCAT (tm) Testing System
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file D:\ZIZI.TXT
5

Page

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

29	0-29	0.667	0.548	0.423	A	0.167	-0.256	-0.171
					B	0.100	-0.190	-0.111
					C	0.067	-0.790	-0.410
					D	0.667	0.548	0.423
*					Other	0.000	-9.000	-9.000
30	0-30	0.667	0.768	0.593	A	0.133	-0.441	-0.279
					B	0.100	-0.718	-0.420
					C	0.100	-0.334	-0.195
					D	0.667	0.768	0.593
*					Other	0.000	-9.000	-9.000
31	0-31	0.833	0.677	0.454	A	0.100	-0.406	-0.237
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.833	0.677	0.454
*					D	0.067	-0.758	-0.393
					Other	0.000	-9.000	-9.000
32	0-32	0.667	0.768	0.593	A	0.133	-0.304	-0.192
					B	0.067	-0.790	-0.410
					C	0.667	0.768	0.593
*					D	0.133	-0.519	-0.329
					Other	0.000	-9.000	-9.000
33	0-33	0.800	0.689	0.482	A	0.800	0.689	0.482
*					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.100	-0.526	-0.307
					D	0.100	-0.574	-0.336
					Other	0.000	-9.000	-9.000
34	0-34	0.600	0.497	0.392	A	0.600	0.497	0.392
*					B	0.100	-0.502	-0.293
					C	0.167	-0.188	-0.126
					D	0.133	-0.265	-0.168

					Other	0.000	-9.000	-9.000
35	0-35	0.900	0.358	0.209	A	0.033	0.475	0.196
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.900	0.358	0.209
*					D	0.067	-0.758	-0.393
					Other	0.000	-9.000	-9.000

MicroCAT (tm) Testing System
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file D:\ZIZI.TXT
6

Page

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

36	0-36	0.500	0.628	0.501	A	0.100	-0.166	-0.097
					B	0.067	-0.269	-0.140
					C	0.500	0.628	0.501
*					D	0.333	-0.514	-0.396
					Other	0.000	-9.000	-9.000
37	0-37	0.633	0.581	0.454	A	0.633	0.581	0.454
*					B	0.100	-0.670	-0.392
					C	0.067	0.089	0.046
					D	0.200	-0.403	-0.282
					Other	0.000	-9.000	-9.000
38	0-38	0.833	0.694	0.465	A	0.833	0.694	0.465
*					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.167	-0.694	-0.465
					Other	0.000	-9.000	-9.000
39	0-39	0.667	0.571	0.441	A	0.067	-0.497	-0.258
					B	0.667	0.571	0.441
*					C	0.133	0.048	0.031
					D	0.133	-0.715	-0.453
					Other	0.000	-9.000	-9.000
40	0-40	0.633	0.626	0.489	A	0.633	0.626	0.489
*					B	0.133	-0.382	-0.242
					C	0.100	-0.262	-0.153
					D	0.133	-0.500	-0.316
					Other	0.000	-9.000	-9.000

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file D:\ZIZI.TXT
7

Page

There were 30 examinees in the data file.

Scale Statistics

Scale:	0

N of Items	40
N of Examinees	30
Mean	27.633
Variance	62.632
Std. Dev.	7.914
Skew	-0.228
Kurtosis	-1.357
Minimum	15.000
Maximum	38.000
Median	28.000
Alpha	0.896
SEM	2.549
Mean P	0.691
Mean Item-Tot.	0.444
Mean Biserial	0.601

3	1	Scores for examinees from file D:\ZIZI.TXT
01	18.00	
02	37.00	
03	28.00	
04	20.00	
05	21.00	
06	37.00	
07	20.00	
08	38.00	
09	36.00	
10	35.00	
11	36.00	
12	23.00	
13	29.00	
14	15.00	
15	16.00	
16	24.00	
17	34.00	
18	37.00	
19	25.00	
20	37.00	
21	29.00	
22	16.00	
23	33.00	
24	30.00	
25	16.00	
26	27.00	
27	27.00	
28	32.00	
29	38.00	
30	15.00	

[illegible]

Lampiran 3. Data Penelitian

No	Hotel	Basic Cooking								Total	kategori	Basic Cutting							Total	kategori	Food Presentation															
		1	2	3	4	5	6	7	8			9	10	11	12	13	14	15			16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28			
1	PuriAsri	1	1	1	0	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1			
2	PuriAsri	0	1	1	1	0	1	1	1	6	tinggi	1	1	1	1	1	1	0	6	tinggi	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1			
3	PuriAsri	1	1	0	1	1	1	1	1	7	tinggi	0	1	1	1	1	1	1	6	tinggi	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1			
4	PuriAsri	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
5	PuriAsri	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1			
6	PuriAsri	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
7	PuriAsri	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1			
8	PuriAsri	1	1	0	1	1	1	1	0	6	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
9	PuriAsri	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1			
10	PuriAsri	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
11	PuriAsri	1	1	1	0	0	1	1	1	6	tinggi	1	1	0	1	1	1	1	6	tinggi	2	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1			
12	PuriAsri	1	1	1	1	0	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
13	PuriAsri	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	0	1	1	1	1	6	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
14	Oxalis	1	1	0	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	0	0	1	1	1	5	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
15	Oxalis	1	1	1	1	1	1	0	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	0	1	6	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
16	Oxalis	0	1	1	0	1	1	1	1	6	tinggi	1	1	0	1	1	1	1	6	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
17	Oxalis	1	0	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
18	Oxalis	1	1	0	1	1	0	1	1	6	tinggi	1	1	2	1	2	1	0	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
19	Oxalis	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1			
20	Oxalis	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
21	Oxalis	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
22	Oxalis	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	0	1	1	1	1	1	6	tinggi	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1			
23	Oxalis	1	0	1	1	0	1	1	1	6	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
24	Oxalis	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1			
25	Atria	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
26	Atria	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1			
27	Atria	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	0	1	6	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
28	Atria	1	1	1	1	1	0	1	1	7	tinggi	1	0	1	1	1	1	1	6	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
29	Atria	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1			
30	Atria	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0			
31	Atria	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
32	Atria	1	1	0	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	0	1	1	1	1	1	6	tinggi	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
33	Atria	1	1	1	1	1	1	1	1	8	tinggi	1	1	1	1	1	1	1	7	tinggi	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1			

N o	Hotel	disipilin	Kategori	tanggungjawab	Kategori	inisatif/ kreatifitas	Kategori	kerjasama	Kategori	motivasi/ semangatkerja	Kategori	sikap	Kategori	kemampuankomunikasi	Kategori
1	PuriAsri	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	5	tinggi
2	PuriAsri	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi
3	PuriAsri	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi
4	PuriAsri	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi
5	PuriAsri	5	tinggi	3	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang
6	PuriAsri	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi
7	PuriAsri	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi
8	PuriAsri	5	tinggi	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi
9	PuriAsri	5	tinggi	5	tinggi	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi
10	PuriAsri	5	tinggi	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi
11	PuriAsri	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi
12	PuriAsri	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi
13	PuriAsri	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi
14	Oxalis	3	sedang	4	sedang	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	4	sedang
15	Oxalis	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	4	sedang
16	Oxalis	3	sedang	4	sedang	3	sedang	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	4	sedang
17	Oxalis	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	4	sedang
18	Oxalis	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	4	sedang
19	Oxalis	4	sedang	4	sedang	4	sedang	4	sedang	3	sedang	4	sedang	4	sedang
20	Oxalis	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi
21	Oxalis	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi
22	Oxalis	4	sedang	3	sedang	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	4	sedang
23	Oxalis	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	3	sedang	4	sedang	4	sedang
24	Oxalis	4	sedang	4	sedang	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang
25	Atria	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	5	tinggi
26	Atria	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	4	sedang
27	Atria	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang		sedang
28	Atria	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	5	tinggi
29	Atria	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	4	sedang	5	tinggi
30	Atria	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi
31	Atria	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	4	sedang

32	Atria	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	4	sedang
33	Atria	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	5	tinggi	4	sedang	4	sedang	4	sedang

Lampiran 5. Hasil Penelitian

HASIL STATISTIK DESKRIPTIF PADA HOTEL PURI ASRI

Frequencies

Statistics

		Basic Cooking	Basic Cutting	Food Presentation	Buffet Set Up
N	Valid	13	13	13	13
	Missing	0	0	0	0
Mean		7.3077	6.6923	13.2308	5.5385
Median		8.0000	7.0000	13.0000	6.0000
Mode		8.00	7.00	14.00	6.00
Std. Deviation		.85485	.48038	.92681	.51887
Variance		.731	.231	.859	.269
Range		2.00	1.00	3.00	1.00
Minimum		6.00	6.00	11.00	5.00
Maximum		8.00	7.00	14.00	6.00
Sum		95.00	87.00	172.00	72.00

Frequencies

Statistics

		Disiplin	Tanggung Jawab	Inisiatif/ Kreatifitas	Kerjasama	Motivasi	Sikap	Kemampuan Komunikasi
N	Valid	13	13	13	13	13	13	13
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		4.6923	4.6154	4.4615	4.6923	4.7692	4.3846	4.9231
Median		5.0000	5.0000	4.0000	5.0000	5.0000	4.0000	5.0000
Mode		5.00	5.00	4.00	5.00	5.00	4.00	5.00
Std. Deviation		.48038	.65044	.51887	.48038	.43853	.50637	.27735
Variance		.231	.423	.269	.231	.192	.256	.077
Range		1.00	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Minimum		4.00	3.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Maximum		5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Sum		61.00	60.00	58.00	61.00	62.00	57.00	64.00

HASIL STATISTIK DESKRIPTIF PADA HOTEL OXALIS

Frequencies

Statistics

		Basic Cooking	Basic Cutting	Food Presentation	Buffet Set Up
N	Valid	11	11	11	11
	Missing	0	0	0	0
Mean		7.1818	6.6364	13.1818	5.3636
Median		7.0000	7.0000	14.0000	5.0000
Mode		8.00	7.00	14.00	5.00 ^a
Std. Deviation		.87386	.80904	1.25045	.67420
Variance		.764	.655	1.564	.455
Range		2.00	3.00	4.00	2.00
Minimum		6.00	5.00	10.00	4.00
Maximum		8.00	8.00	14.00	6.00
Sum		79.00	73.00	145.00	59.00

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

Frequencies

Statistics

		Disiplin	Tanggung Jawab	Inisiatif/ Kreatifitas	Kerjasama	Motivasi	Sikap	Kemampuan Komunikasi
N	Valid	11	11	11	11	11	11	11
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		4.0000	4.0909	4.0909	4.2727	4.1818	4.3636	4.1818
Median		4.0000	4.0000	4.0000	4.0000	4.0000	4.0000	4.0000
Mode		4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Std. Deviation		.63246	.53936	.53936	.46710	.75076	.50452	.40452
Variance		.400	.291	.291	.218	.564	.255	.164
Range		2.00	2.00	2.00	1.00	2.00	1.00	1.00
Minimum		3.00	3.00	3.00	4.00	3.00	4.00	4.00
Maximum		5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Sum		44.00	45.00	45.00	47.00	46.00	48.00	46.00

HASIL STATISTIK DESKRIPTIF PADA HOTEL ATRIA

Frequencies

Statistics

		Basic Cooking	Basic Cutting	Food Presentation	Buffet Set Up
N	Valid	9	9	9	9
	Missing	0	0	0	0
Mean		7.7778	6.6667	13.0000	5.5556
Median		8.0000	7.0000	13.0000	6.0000
Mode		8.00	7.00	13.00	6.00
Std. Deviation		.44096	.50000	.50000	.72648
Variance		.194	.250	.250	.528
Range		1.00	1.00	2.00	2.00
Minimum		7.00	6.00	12.00	4.00
Maximum		8.00	7.00	14.00	6.00
Sum		70.00	60.00	117.00	50.00

Frequencies

Statistics

		Disiplin	Tanggung Jawab	Inisiatif/ Kreatifitas	Kerjasama	Motivasi	Sikap	Kemampuan Komunikasi
N	Valid	9	9	9	9	9	9	9
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		4.2222	4.2222	4.6667	4.6667	4.4444	4.0000	4.4444
Median		4.0000	4.0000	5.0000	5.0000	4.0000	4.0000	4.0000
Mode		4.00	4.00	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00
Std. Deviation		.44096	.44096	.50000	.50000	.52705	.00000	.52705
Variance		.194	.194	.250	.250	.278	.000	.278
Range		1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	.00	1.00
Minimum		4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Maximum		5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	4.00	5.00
Sum		38.00	38.00	42.00	42.00	40.00	36.00	40.00

PERHITUNGAN KATEGORISASI PADA HARD SKIL

Basic Cooking					
Skor Max	1	x	8	=	8
Skor Min	0	x	8	=	0
Mi	8	/	2	=	4.0
Sdi	8	/	6	=	1.3
Tinggi	: $X \geq Mi + Sdi$				
Sedang	: $Mi - Sdi \leq X < Mi + Sdi$				
Rendah	: $X < Mi - Sdi$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	5.3	
Sedang	:	2.7	\leq	X	< 5.3
Rendah	:	X	$<$	2.7	

Basic Cutting					
Skor Max	1	x	7	=	7
Skor Min	0	x	7	=	0
Mi	7	/	2	=	3.5
Sdi	7	/	6	=	1.2
Tinggi	: $X \geq Mi + Sdi$				
Sedang	: $Mi - Sdi \leq X < Mi + Sdi$				
Rendah	: $X < Mi - Sdi$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	4.7	
Sedang	:	2.3	\leq	X	< 4.7
Rendah	:	X	$<$	2.3	

Food Presentation					
Skor Max	1	x	14	=	14
Skor Min	0	x	14	=	0
Mi	14	/	2	=	7.0
Sdi	14	/	6	=	2.3
Tinggi	: $X \geq Mi + Sdi$				
Sedang	: $Mi - Sdi \leq X < Mi + Sdi$				
Rendah	: $X < Mi - Sdi$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	9.3	
Sedang	:	4.7	\leq	X	< 9.3
Rendah	:	X	$<$	4.7	

Buffet Set Up					
Skor Max	1	x	6	=	6
Skor Min	0	x	6	=	0
Mi	6	/	2	=	3.0
Sdi	6	/	6	=	1.0
Tinggi	: $X \geq Mi + Sdi$				
Sedang	: $Mi - Sdi \leq X < Mi + Sdi$				
Rendah	: $X < Mi - Sdi$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	4.0	
Sedang	:	2.0	\leq	X	< 4.0
Rendah	:	X	$<$	2.0	

HASIL KATEGORISASI PADA HOTEL PURI ASRI

Basic Cooking

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	13	100.0	100.0	100.0

Basic Cutting

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	13	100.0	100.0	100.0

Food Presentation

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	13	100.0	100.0	100.0

Buffet Set Up

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	13	100.0	100.0	100.0

Disiplin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid sedang	4	30.8	30.8	30.8
tinggi	9	69.2	69.2	100.0
Total	13	100.0	100.0	

Tanggung Jawab

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid sedang	4	30.8	30.8	30.8
tinggi	9	69.2	69.2	100.0
Total	13	100.0	100.0	

Inisiatif/Kreatifitas

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid sedang	7	53.8	53.8	53.8
tinggi	6	46.2	46.2	100.0
Total	13	100.0	100.0	

Kerjasama

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sedang	4	30.8	30.8	30.8
	tinggi	9	69.2	69.2	100.0
	Total	13	100.0	100.0	

Motivasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sedang	3	23.1	23.1	23.1
	tinggi	10	76.9	76.9	100.0
	Total	13	100.0	100.0	

Sikap

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sedang	8	61.5	61.5	61.5
	tinggi	5	38.5	38.5	100.0
	Total	13	100.0	100.0	

Kemampuan Komunikasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sedang	1	7.7	7.7	7.7
	tinggi	12	92.3	92.3	100.0
	Total	13	100.0	100.0	

HASIL KATEGORISASI PADA HOTEL OXALIS

Basic Cooking

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	11	100.0	100.0	100.0

Basic Cutting

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	11	100.0	100.0	100.0

Food Presentation

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	11	100.0	100.0	100.0

Buffet Set Up

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	11	100.0	100.0	100.0

Disiplin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid sedang	9	81.8	81.8	81.8
tinggi	2	18.2	18.2	100.0
Total	11	100.0	100.0	

Tanggung Jawab

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid sedang	9	81.8	81.8	81.8
tinggi	2	18.2	18.2	100.0
Total	11	100.0	100.0	

Inisiatif/Kreatifitas

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid sedang	9	81.8	81.8	81.8
tinggi	2	18.2	18.2	100.0
Total	11	100.0	100.0	

Kerjasama

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sedang	8	72.7	72.7	72.7
	tinggi	3	27.3	27.3	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Motivasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sedang	7	63.6	63.6	63.6
	tinggi	4	36.4	36.4	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Sikap

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sedang	7	63.6	63.6	63.6
	tinggi	4	36.4	36.4	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Kemampuan Komunikasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sedang	9	81.8	81.8	81.8
	tinggi	2	18.2	18.2	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

HASIL KATEGORISASI PADA HOTEL ATRIA

Basic Cooking

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	9	100.0	100.0	100.0

Basic Cutting

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	9	100.0	100.0	100.0

Food Presentation

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	9	100.0	100.0	100.0

Buffet Set Up

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tinggi	9	100.0	100.0	100.0

Disiplin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid sedang	7	77.8	77.8	77.8
tinggi	2	22.2	22.2	100.0
Total	9	100.0	100.0	

Tanggung Jawab

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid sedang	7	77.8	77.8	77.8
tinggi	2	22.2	22.2	100.0
Total	9	100.0	100.0	

Inisiatif/Kreatifitas

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid sedang	3	33.3	33.3	33.3
tinggi	6	66.7	66.7	100.0
Total	9	100.0	100.0	

Kerjasama

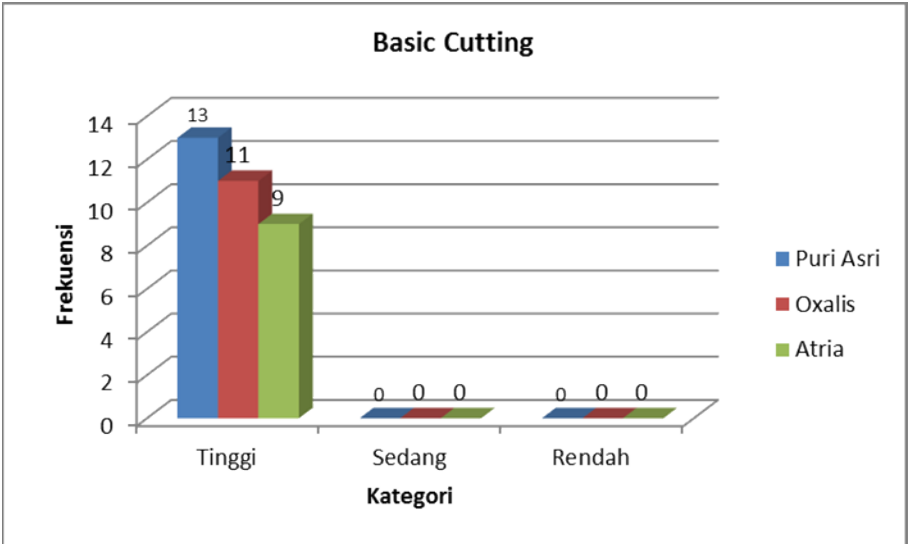
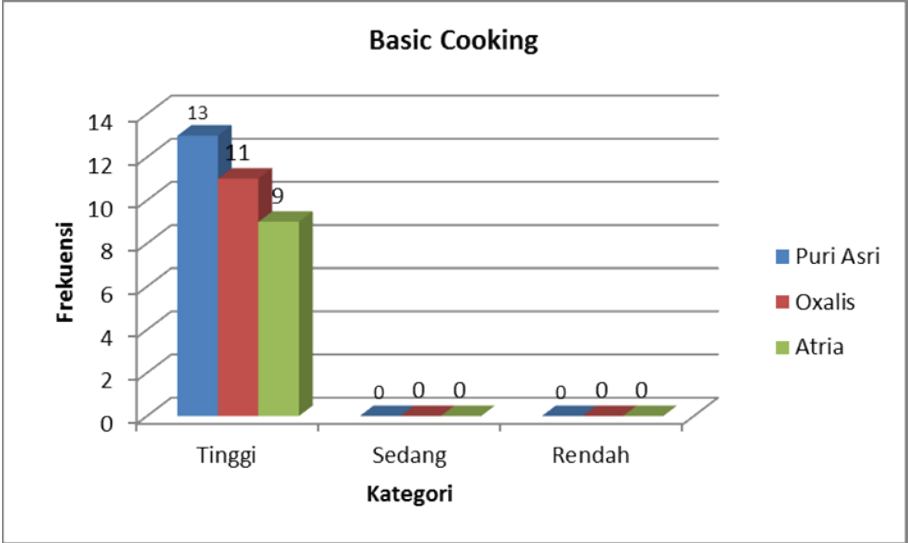
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sedang	3	33.3	33.3	33.3
	tinggi	6	66.7	66.7	100.0
	Total	9	100.0	100.0	

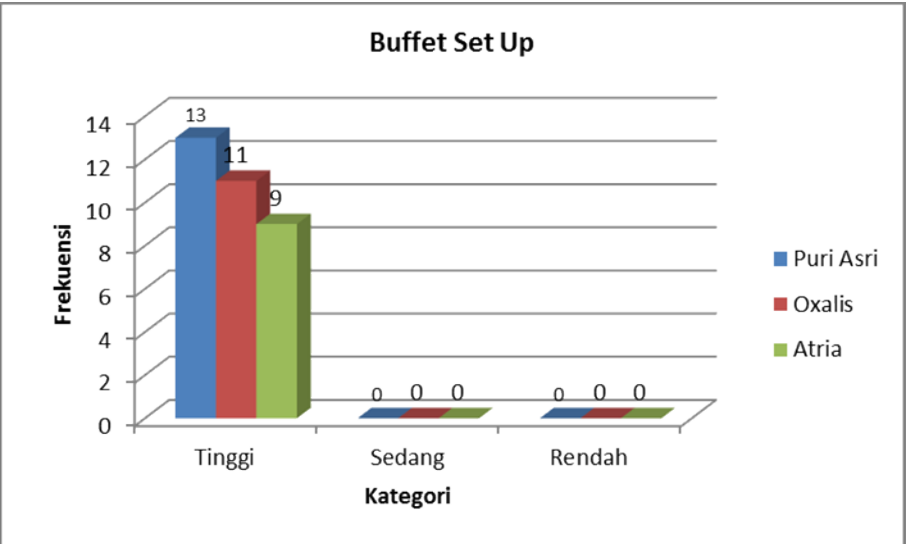
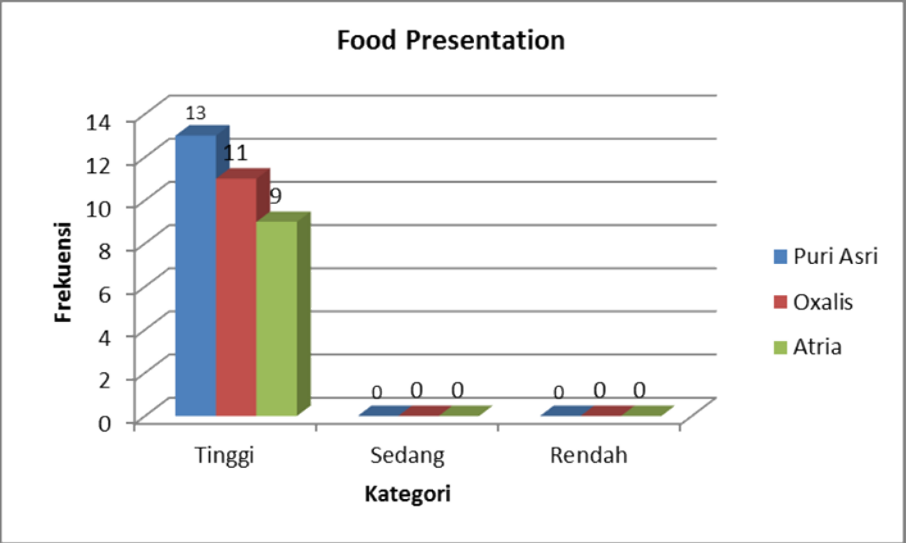
Motivasi

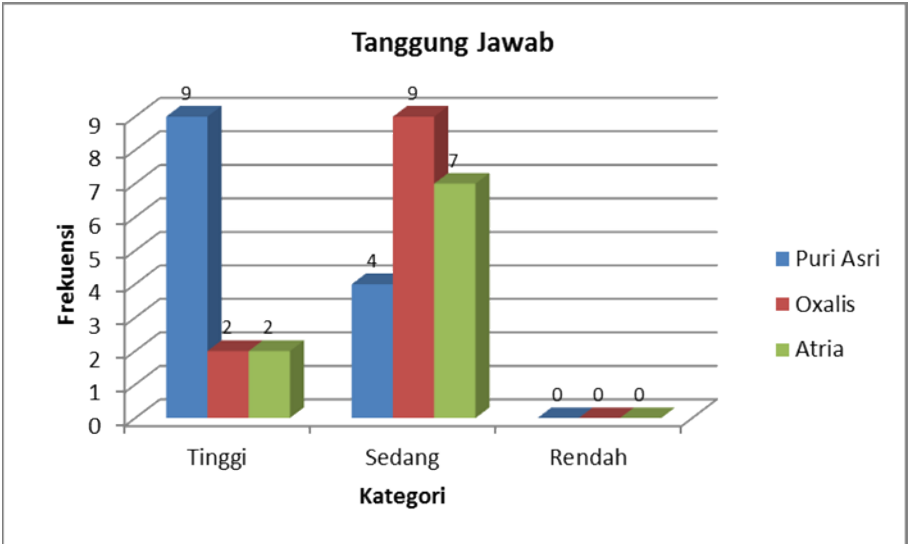
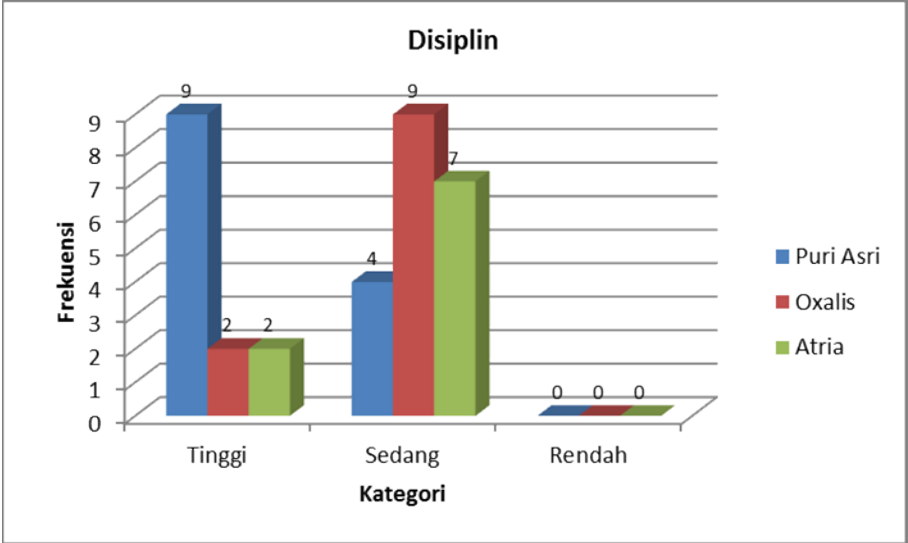
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sedang	5	55.6	55.6	55.6
	tinggi	4	44.4	44.4	100.0
	Total	9	100.0	100.0	

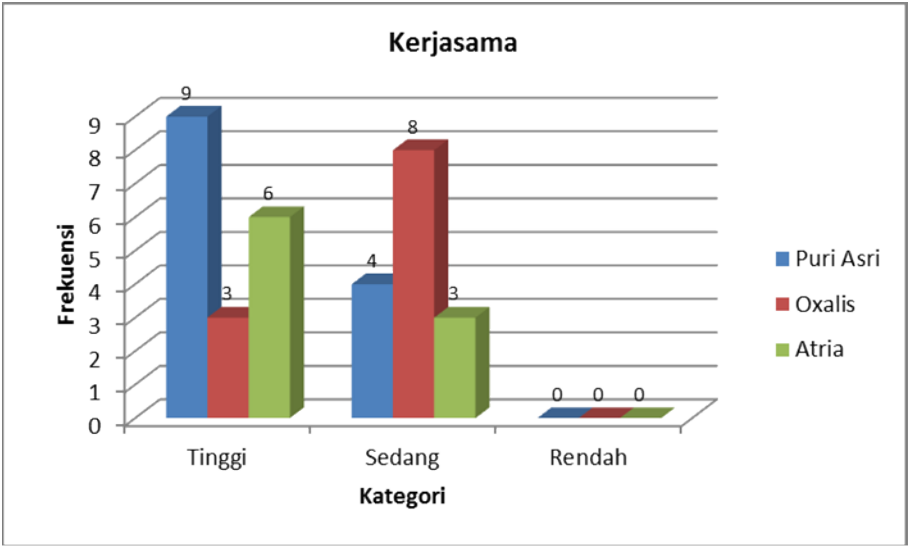
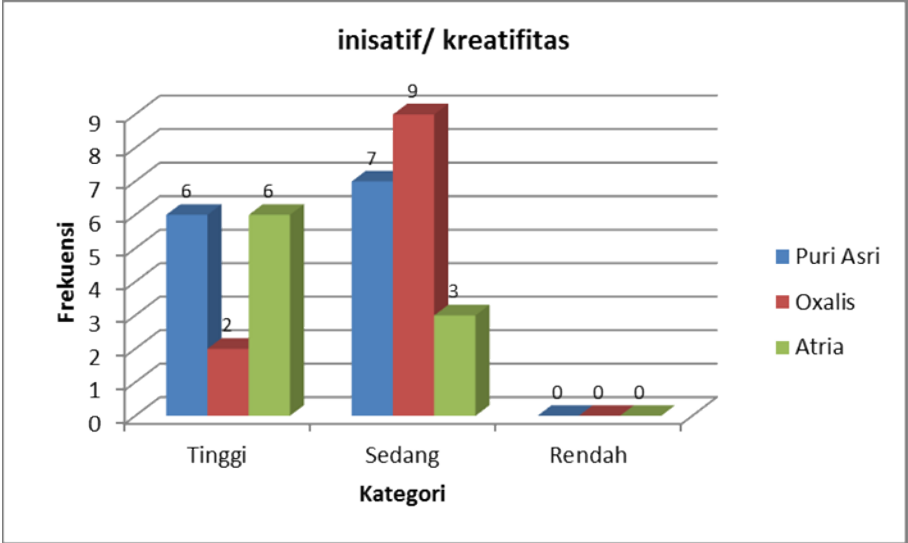
Sikap

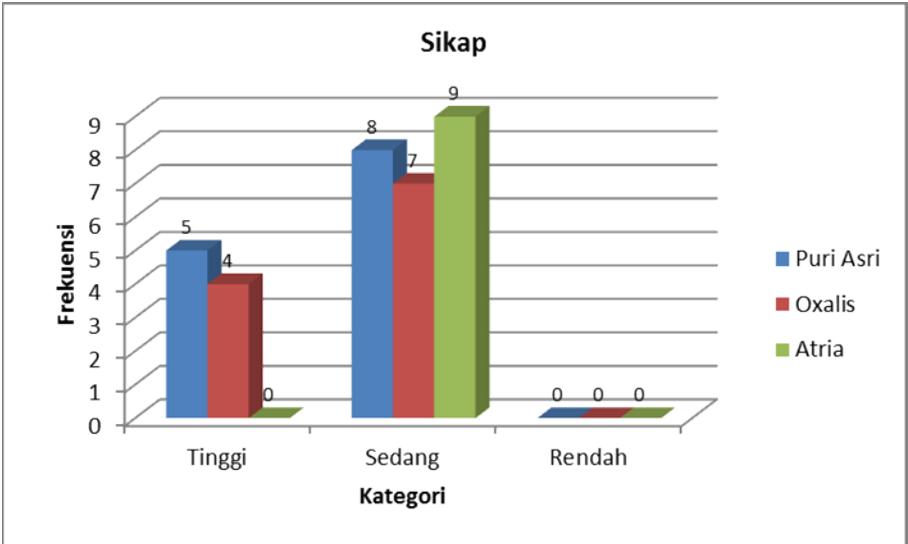
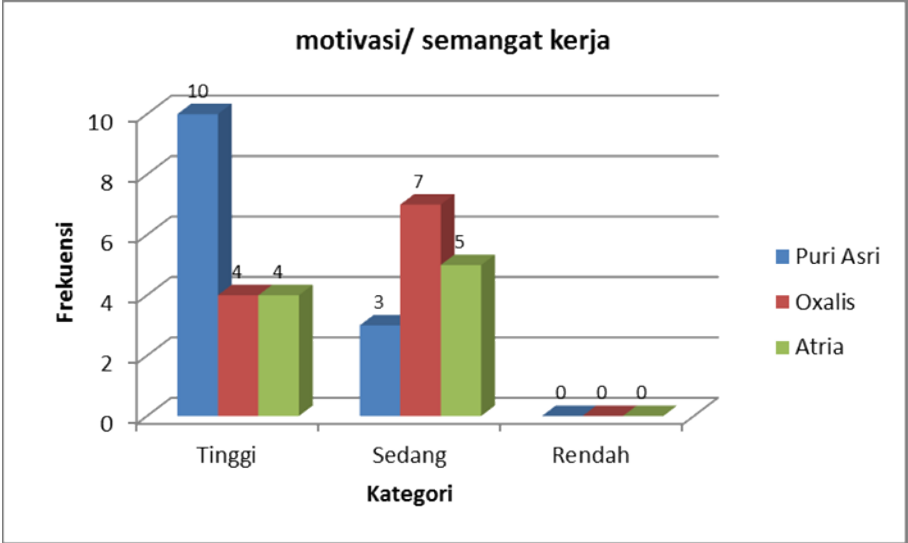
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sedang	9	100.0	100.0	100.0

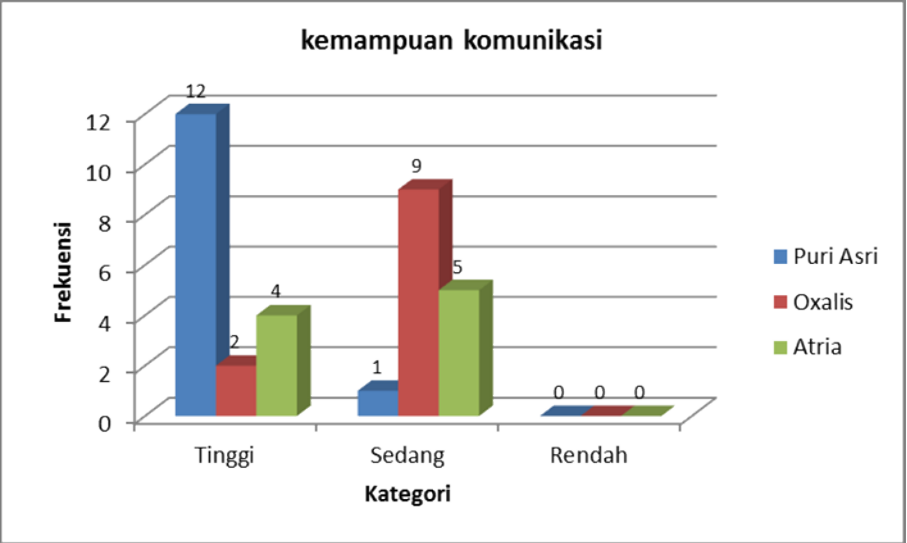












Lampiran 6. Surat-Surat Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281; Telp. (0274)586168

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bandel

Kepada Yth
Ibu Prihastuti E, M.Pd
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
Di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS) dengan ini saya:

Nama : Linda Azmi Azizy
NIM : 10511244008
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengaruh Jenis Tempat Praktik Industri Terhadap Peningkatan Pembentukan Kompetensi (*soft skill* dan *hard skill*) siswa Tata Boga di SMK N 3 Magelang

dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, (3) draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 14 Mei 2014

Pemohon,

Linda Azmi Azizy
NIM. 10511244008

Mengetahui,

Pembimbing TAS,

Ir. Sugiyono, M.Kes
NIP. 19530412 198601 1 001

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,

Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 2 001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281; Telp.
(0274)5856168

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Linda Azmi Azizy
NIM : 10511244008
Judul TAS : Pengaruh Jenis Tempat Praktik Industri Terhadap Peningkatan Kompetensi (*hard skill* dan *soft skill*) Siswa Tata Boga Di SMK N 3 Magelang

No	Variabel	Saran/Tanggapan
	Hard skill	tambahkan sub variabel
		perbaiki pilihan jawabannya
	Komentar umum/Lain-lain:	

Yogyakarta, September 2014
Validator,

Prihastuti E, M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281; Telp.
(0274)5856168

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prihastuti E, M.Pd
NIP : 19750428 199903 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Linda Azmi Azizy
NIM : 10511244008
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengaruh Jenis Tempat Praktik Industri Terhadap
Peningkatan Kompetensi (*hard skill* dan *soft skill*) Siswa Tata
Boga Di SMK N 3 Magelang

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
☒ Layak digunakan dengan perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, September 2014

Validator

Prihastuti E, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Catatan.

☐ Beri tanda ✓



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 00532

Nomor : 1248/H34/PL/2014

21 April 2014

Lamp. : -

Hal : Ijin Survey

Yth.

Kepala SMK Negeri 3 Magelang

Jl. Piere tendean No.1

Magelang

Jawa Tengah

Dalam rangka Tugas Mata Kuliah Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan Observasi/Survey dengan fokus permasalahan Pengaruh Jenis Tempat Praktek Industri Terhadap Peningkatan Pembentukan Kompetensi (Hard Skill dan Soft Skill) Siswa tata Boga di SMK N 3 Magelang, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Linda Azmi Azizy	10511244008	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Negeri 3 Magelang

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Ir. Sugiyono, M.Kes.

NIP : 19530412 198601 1 001

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Dekan,
Wakil Dekan I

Dr. Sunaryo Soenarto

NIP. 19580630 198601 1 001

Tembusan :

Ketua Jurusan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 00592

Nomor : 2555/H34/PL/2014

29 September 2014

Lamp. :

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Ka. Biro Adm. Pembangunan Setda DIY
- 2 . Gubernur Provinsi Jawa Tengah c.q. Ka. Bappeda Provinsi Jawa Tengah
- 3 . Bupati Kabupaten Magelang c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kabupaten Magelang
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi Jawa Tengah
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kabupaten Magelang
- 6 . Pimpinan SMK N 3 Magelang

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Pengaruh Jenis Tempat Praktik Industri Terhadap Peningkatan Kompetensi (Soft Skill dan Hard Skill) Siswa Tata Boga di SMK N 3 Magelang, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Linda Azmi Azizy	10511244008	Pend. Teknik Boga - S1	SMK N 3 Magelang

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Ir. Sugiyono, M.Kes.

NIP : 19530412 198601 1 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan Oktober 2014 s/d selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.


Sumaryo Soenarto
NIP. 19580630 198601 1 001

Tembusan :
Ketua Jurusan



PEMERINTAH KOTA MAGELANG
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Terakreditasi "A" Semua Program Keahlian

Jl. Pierre Tendean No. 1 (0293) 362210 Fax. 367231 Magelang 56117



No : 045 / 563 / SMK.N.3 / 230
Lamp : -
Hal : Ijin Observasi / Survey

28 April 2014

Kepada :

Yth. Dekan Universitas Negeri Yogyakarta
Di
Yogyakarta

Memperhatikan surat Saudara No.1248 / H34 / PL / 2014 tertanggal 21 April 2014. Perihal Permohonan Ijin Observasi/Survey, oleh Mahasiswa sebagai berikut :

Nama : Linda Azmi Azizy
NIM : 10511244008
Jurusan/Prodi : Pendidikan Teknik Boga (S1)
Topik : Fokus permasalahan pengaruh jenis tempat praktek industri terhadap peningkatan pembentukan kompetensi (hard skill dan soft skill) siswa Tata Boga di SMK Negeri 3 Magelang

Dengan ini kami beritahukan bahwa Mahasiswa yang namanya tersebut di atas telah selesai mengadakan Penelitian di SMK Negeri 3 Magelang tanggal 19 s.d 28 April 2014

Demikian pemberitahuan ini, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih

Kepala Sekolah,

